

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)
Малышева Анастасия Александровна

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на 3 курсе по специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Группа МОП - 31

код и наименование специальности

успешно прошел(ла) учебную практику

ПП.02.01 Производственная практика

индекс и наименование практики

по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

индекс и наименование профессионального модуля

в объеме 72 часас «20 »апреля 2020 г. по «02 » мая 2020г.

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

Виды работ	Объем выполненных работ (часов)
Вводное занятие. Ознакомление с предприятием	12
Тема 1.Подготовительный этап обслуживания	12
Тема 2.Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зала предприятия	18
Тема 3. Организация обслуживания банкетов и приемов	30
Итого часов	72

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

Заверено ()
Оценка прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Кафе «пицца Домино»
Руководитель практики от предприятия (организации): Шеф-повар
ФИО Никитина Анжела Сергеевна
МП Подпись



Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО
Подпись

преподаватель
Несмелова Мария Михайловна

Дата « 02 » мая 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Дневник
производственной практики
(указать вид практики)

ПП.02.01 Производственная практика

(наименование практики)

Профессиональный модуль

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Студент(ка) 3 курса

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

Группа МОП - 31

Фамилия Малышева

Имя Анастасия

Отчество Александровна

Период проведения практики

с «20» апреля 2020 года по «02» мая 2020 года

УТВЕРЖДАЮ

Специалист по УМР центра дополнительного образования, практики и профессиональной ориентации

 Пономарева К.С.

Контактный тел.: 38-87-51

«20» апреля 2020 года

Студентка Малышева Анастасия Александровна _____
Направляется в организацию для прохождения производственной практики
практики в период с «20» апреля 2020 года по «02» мая 2020 года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

ИП Большаков А.П. _____

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

Адрес предприятия (организации)

г. Смоленск, пр. Гагарина, д. 1

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Никитина Анжела Сергеевна _____

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

Должность: Шеф-повар _____

(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.

– Производственная практика направлена на получение профессиональных умений и навыков у студентов, общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППСЗ 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. 20.04.2020	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, состав и планировка складских, производственных, торговых административно-бытовых и технических помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов, Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания.
2. 21.04.2020	Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала на данном предприятии, требованиями к нему; организацией и планированием о труда, правилами личной гигиены. Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.
3. 22.04.2020	Тема 1.Подготовительный этап обслуживания. Ознакомление с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, взаимосвязью с производственными и вспомогательными помещениями, местом расположения сервис-бара (буфета), кассы. Ознакомление с видами, формами и правилами расчета, существующими на данном предприятии. Порядок отчетности официантов.
4. 23.04.2020	Овладение навыками составления меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов, товарищеских встреч, других тематических мероприятий. Расчет посуды согласно меню. Анализ меню и карты вин на день работы. Расстановка столов, накрытие их скатертями. Совершенствование навыков складывания салфеток сложных видов и форм, аранжировки цветов. Освоение приемов сложной сервировки стола. Личная подготовка к обслуживанию.
5. 24.04.2020	Тема 2.Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зала предприятия Встреча и размещение гостей за столиками, предложение меню карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд напитков.

	<p>Досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передаче заказа на производство. Совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара (буфетной).</p>
<p>6. 25.04.2020</p>	<p>Освоение методов подачи блюд: французский («в обнос»), английский применением подсобного (приставного) стола. Освоение методов подачи блюд: русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд индивидуальной тарелке гостя), комбинирование этих методов.</p>
<p>7. 27.04.2020</p>	<p>Совершенствование навыков расчета с посетителями (в зависимости от существующей на базе практики формы расчета). Уборка столов после обслуживания.</p>
<p>8. 28.04.2020</p>	<p>Тема 3. Организация обслуживания банкетов и приемов Участие в приеме заказов на обслуживание торжеств и составлении меню-заказа. Ознакомление, а правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей по протоколу. Отработка основных этапов подготовки к проведению банкетов: определение количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества столов для банкета, посуды, приборов, белья. Составление заявки на производство, в сервис-бар, в сервизную, бельевую.</p>
<p>9. 29.04.2020</p>	<p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Овладение приемами расстановки столов согласно протокола, накрытия их скатертями и оформления «юбкой», сервировки стола (включая синхронную) и оформления его цветами, национальными флажками и другими атрибутами. Размещение на столе кувертных карточек и меню. Участие в инструктаже и тренинге перед обслуживанием банкета.</p>
<p>10. 30.04.2020</p>	<p>Овладение навыками подачи аперитива. Отработка навыков синхронной подачи продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд. Подготовка стола к подаче десерта. Освоение навыков подачи десерта, шампанского, табачных изделий и горячих напитков.</p>
<p>11. 01.05.2020</p>	<p>Прием-фуршет Анализ отличительных особенностей обслуживания банкета-фуршета. Участие в составлении меню. Определение схемы расстановки фуршетных столов, выбор варианта сервировки и оформления столов. Отработка навыков накрытия фуршетных столов банкетным полотном и оформления их «юбкой». Отработка вариантов сервировки фуршетного стола стеклом (одно- и двухсторонняя сервировка, группами, елочкой, посольская и др.), тарелками, салфетками, приборами.</p>
<p>12. 02.05.2020</p>	<p>Подготовка и расстановка на столе ваз с фруктами и цветами, винно-водочных изделий, фруктовых и минеральных вод, соков. Отработка вариантов размещения на столе холодных закусок, соусов, хлеба. Овладение навыками</p>

обслуживания участников банкета (за фуршетным столом и находящихся в стороне от основного банкетного стола) и подачи холодных закусок, напитков с подносов. Отработка приемов уборки со стола использованной посуды, дополнения его предметами сервировки.

Овладение навыками подачи горячих закусок в индивидуальной посуде (кокотницах, кокильницах) или на блюде (в баранчике). Отработка приемов подачи десерта, шампанского, черного кофе, коньяка и ликера.



«20» апреля 2020 год

Руководитель практики
от организации _____

(подпись)

Ознакомлен:
студент _____

(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Провёл инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

Ивантеев Александр Сергеевич

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Александр Дата 20.04.2020 г.

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Александр Дата 20.04.2020 г.

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил (а)

Малюшева А.А.





(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Подпись _____ Дата 20.04.2020 г.

Подпись _____ Дата 20.04.2020 г.

Подпись _____ Дата _____

Подпись _____ Дата _____

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполняемых работ	Оценка, подпись руководителя практики от организации
20.04.20	<p>Ознакомилась с предприятием с его организационно-правовой формой, типом, классом, местом расположением, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся, составом и планировкой складских, производственных, административно-бытовых и технических помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов, Ознакомилась с видами услуг, предоставляемых кафе.</p>	<p>отлично </p>
21.04.20	<p>Ознакомилась с основными категориями обслуживающего персонала в кафе, требованиями к нему; организацией и планированием о труда, правилами личной гигиены. Изучила отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.</p>	<p>хорошо </p>
22.04.20	<p>Ознакомилась с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, взаимосвязью с производственными и вспомогательными помещениями, местом расположения сервис-бара (буфета), кассы. Ознакомилась с видами, формами и правилами расчета, существующими на данном предприятии. Изучила порядок отчетности официантов.</p>	<p>отлично </p>
23.04.20	<p>Овладела навыками составления меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов, товарищеских встреч, других тематических мероприятий. Научилась делать расчет посуды согласно меню и анализ меню и карты вин на день работы.</p>	<p>отлично </p>

	Изучила расстановку столов, накрытие их скатертями. Усовершенствовала навыки складывания салфеток сложных видов и форм, аранжировки цветов. Освоила приемы сложной сервировки стола и личную подготовку к обслуживанию.	хорошо Арт
24.04.20	Изучила приемы встречи и размещения гостей за столиками, предложения меню карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд напитков. Изучила досервировку стола в соответствии с принятым заказом, передаче заказа на производство. Усовершенствовала навыки подачи продукции сервис-бара.	отлично Арт
25.04.20	Освоила методы подачи блюд: французский, английский применением подсобного стола. Освоила методы подачи блюд: русский, европейский, комбинирование этих методов.	отлично Арт
27.04.20	усовершенствовала навыки расчета с посетителями. Уборка столов после обслуживания.	хорошо Арт
28.04.20	Участвовала в приеме заказов на обслуживание торжеств и составлении меню-заказа. Ознакомилась с правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей по протоколу. Отработала основные этапы подготовки к проведению банкетов: определение количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количества столов для банкета, посуды, приборов, белья. Составляла заявки на производство, в	отлично Арт

	сервис-бар, в сервизную, бельевую	
29.04.20	Овладела приемами расстановки столов согласно протокола, накрытия их скатертями и оформления «юбкой», сервировки стола и оформления его цветами, национальными флажками и другими атрибутами. Размещала на столе кувертных карточек и меню. Участвовала в инструктаже и тренинге перед обслуживанием банкета.	хорошо Алекс
30.04.20	Овладела навыками подачи аперитива. Отработала навыки синхронной подачи продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд и подготовки стола к подаче десерта. Освоила навыки подачи десерта, шампанского, табачных изделий и горячих напитков.	хорошо Алекс
01.05.20	Анализировала отличительные особенности обслуживания банкета-фуршета. Участвовала в составлении меню. Определяла схемы расстановки фуршетных столов, выбор варианта сервировки и оформления столов. Отрабатывала навыки накрытия фуршетных столов банкетным полотном и оформления их «юбкой». Отрабатывала варианты сервировки фуршетного стола стеклом, тарелками, салфетками, приборами.	отлично Алекс
02.05.20	Подготавливала и расставляла на столе вазы с фруктами и цветами, винно-водочные изделия, фруктовые и минеральные воды, соки. Отработала варианты размещения на столе холодных закусок, соусов, хлеба. Овладела навыками обслуживания участников банкета и подачи холодных закусок, напитков с	отлично Алекс

	<p>подносов. Отработала приемы уборки со стола использованной посуды, дополнения его предметами сервировки. Овладела навыками подачи горячих закусок в индивидуальной посуде (кокотницах, кокильницах) или на блюде (в баранчике). Отработала приемы подачи десерта, шампанского, черного кофе, коньяка и ликера.</p>	
--	---	--

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично

Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: хорошо

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

руководителя практики от организации

Машинцева хорошая, коммуникабельная
работница, показала хорошие знания
теории и практики

Руководитель практики
от организации
(подпись)



[Handwritten signature]

(расшифровка подписи)

Машинцева А. С.

Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики.

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания в полной мере были освоены следующие профессиональные компетенции:

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.

Программа практики была выполнена полностью, дневник предоставлен своевременно. Отчет соответствует выданному заданию и содержит полную характеристику предприятия общественного питания – ИП Большакова А.П. Предоставлены в фотографии торгового зала, меню, выполненные практикантом во время прохождения производственной практики, сделаны выводы и предложения.

При проверке отчета по производственной практике выявлены незначительные нарушения по оформлению.

Оценка руководителя практики от филиала – зачет.

Общая оценка - зачет.

Руководитель практики от филиала



(подпись)

М.М. Несмелова

(расшифровка подписи)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Отчет

по производственной практике
ПП.02.01 Производственная 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 _____
(подпись)

Малышева Анастасия Александровна
(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП-31



Руководитель практики от организации

Шеф-повар

(должность)

Ангела

Никитина Анжела Сергеевна

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«02» мая 2020 года

Руководитель практики от филиала

Мария

Несмелова Мария Михайловна

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

«02» мая 2020 года

Смоленск, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ
ПРЕДПРИЯТИИ**

2.1. Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зале предприятия

2.2. Прием заказа на обслуживание торжеств и составление меню-заказа

2.3. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, меню банкета – фуршет, сервировка столов для этих банкетов (фотографии, схемы)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Кафе «пицца Домино» это ресторан быстрого питания, основанный в 1998 году. Здесь можно попробовать как русскую, европейскую, так и мексиканскую, американскую и итальянскую кухни. Юридический адрес: г. Смоленск пр-т Гагарина д,1.

Заведение работает по принципу самообслуживания, что значительно ускоряет обслуживание и делает его более удобным для посетителей. Предприятие работает пн-чт с 10.00-21.00, пт-вс с 10.00-22.00, без перерывов и выходных.

Признаки концепции: приготовление всех блюд на глазах у посетителей, наличие открытой кухни, большой и разнообразный ассортимент, невысокие цены. Кафе имеет свой уникальный дизайн, стилизующий пространство под русский расписной терем. В заведение имеются два зала для посадки посетителей, также в зале имеется зона дровяной печи, в которой производится приготовление и отпуск итальянских и Римских пицц. Заказы посетители делают за кассовой стойкой откуда видна зона раздачи блюд. Меню кафе уникально и постоянно обновляется. У кафе существует лицо фирмы- клоун Доминос. Для увеличения количества постоянных клиентов разработаны дисконтные программы, действующие для всей сети кафе.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

2.1. Совершенствование навыков обслуживания посетителей в зале предприятия

Приемы встречи и размещения гостей за столиками, Посетителя встречают при входе в зал ресторана, провожают к столу, предлагают занять

место, ознакомиться с меню. Далее оказывают помощь в выборе блюд и напитков, принимают заказ.

Прием и оформление заказа, Меню официант предлагает в обложке в развернутом виде слева левой рукой. Меню вручается женщине. Если за столом сидят несколько человек, то преимущество отдается старшему, юбиляру. Предложив меню, официант обращает внимание гостей на фирменные блюда. Вместе с меню подается прејскурант вин в закрытом виде. Подождав несколько минут, официант дает возможность ознакомиться с ассортиментом блюд. Затем он должен подойти к столу и принять заказ, при необходимости порекомендовать то или иное блюдо с учетом возраста гостя, пожелания, времени года и т.др. Рекомендуя то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенностях приготовления. Следует уточнить также, сколько времени необходимо для выполнения заказа. Затем официант может помочь посетителям в выборе вин к заказанным блюдам. Официант записывает заказ в такой последовательности: сначала холодные блюда и закуски, горячие закуски, затем первые и вторые блюда, десерт и буфетная продукция. При этом он должен стоять справа от гостя, который делает заказ, слегка наклонившись к нему, не касаясь при этом стола и стула. Далее официант подходит к компьютерному кассовому терминалу, пробивает заказ, который поступает на принтеры горячего и холодного цехов и сервис-бара. В сервис-баре он получает прохладительные и алкогольные напитки.

Продукцию сервис-бара официант приносит в зал и размещает ее на подсобном столе. Затем подает гостям прохладительные напитки и досервировует стол согласно заказа. Наливать напитки следует спокойно и осторожно. Наполнив фужер на 3/4 объема, следует повернуть кисть руки вправо так, чтобы капли не попали на стол.

. Сначала на стол подают хлеб, затем холодные блюда и закуски, придерживаясь последовательности их подачи. Холодные блюда и закуски подают небольшими порциями. Они могут иметь острый или пряный вкус. Температура подачи - от 10 до 14 °С

Во все блюда кладут наборы для раскладки. Соусники на пирожковых тарелках с салфетками "доліс" и чайными ложками для раскладки размещают рядом с соответствующими блюдами.

Методы подачи блюд: английский, французский, европейский, русский; Суть английского метода: блюда ставят на накрытый скатертью приставной столик и закрывают металлическими колпаками-клоше — чтобы не остыли. В таком виде столик выкатывают в банкетную залу или столовую. Официант останавливается возле накрытого стола, забирает у каждого гостя тарелку, перекладывает на нее порционные куски основного блюда и гарнира и возвращает тарелку гостю. Так постепенно обслуживается весь стол. При этом гости видят действия официанта и могут сообщить ему свои предпочтения о надобности того или иного компонента.

Известный как французский способ подачи «в обнос» отличается сложностью и требует изрядного мастерства. Официант подходит к гостю слева, держит в левой руке на полотенце блюдо для раздачи. Он подносит его ближе к тарелке гостя и только правой рукой с помощью вилки и ложки переносит на тарелку посетителя порционные куски, гарнир, закуски и другие компоненты сложных блюд. При этом гость может сообщить официанту о своих предпочтениях.

Европейский способ отличается от английского индивидуальной подачей одинаковых порций на тарелках. Его часто применяют на праздничных и официальных банкетах класса люкс..

Поначалу русский метод подачи блюд удивляет иностранцев, приехавших гостить в нашу страну из Европы. Он ближе традиционному азиатскому,

китайскому застолью, когда в центре ставят блюдо с рисом, а вокруг него — мелкие чашечки с закусками. Русская подача блюд предполагает: предварительный вынос холодных закусок; вынос горячих закусок, когда гости приступили к трапезе; постепенный вынос основных блюд, которые ставятся на стол. В кафе «пицца Домино» используется скорее русский метод подачи.

Расчет с посетителями. Когда гость завершит завтрак, обедать или ужинать, ему нужно переходить к оплате счета. Официанту, в свою очередь, необходимо закончить оформление счета, переписав его с листа заказов, содержащим информацию о номере. Счета содержат информацию о блюдах и напитках, стоимости каждого из них в отдельности, общей сумме. Часто на счет дополнительно ставится подпись официанта.

Сотрудник заведения аккуратно подносит готовый счет, далее он отходит и ожидает того момента, когда клиент произведет оплату. Если оплаченная сумма будет точно соответствовать стоимости заказа, официант благодарит клиента и забирает ее. Если же требуется сдача, то она должна быть передана клиенту как можно скорее.

2.2. Прием заказа на обслуживание торжеств и составление меню-заказа

Банкет - это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества. Банкеты могут быть официальными (приемы) и неофициальными (семейные торжества, товарищеские встречи и т.д.).

Организация любого торжества включает прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Организация и четкая работа по подготовке к обслуживанию банкета зависят от того, насколько подробно и своевременно обусловлены и согласованы все детали проведения банкета между заказчиком и исполнителем.

При оформлении заказа с заказчиком согласовываются дата обслуживания торжества, количество участников, вид обслуживания, повод для устройства банкета, место проведения, время начала и окончания обслуживания, примерное меню и предварительная стоимость заказа. Меню банкета составляется по желанию заказчиков, в зависимости от возможностей предприятия. После согласования меню заказчик вносит 50% стоимости заказа, кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируется в специальной Книге учета заказов. В дальнейшем, не позднее, чем за два дня до начала торжества, метрдотель составляет с заказчиком и оформляет Заказ-счет.

Стоимость заказа оплачивают заказчик по ценам калькуляций. После предварительного согласования меню заказчик вносит в кассу аванс, на принятые деньги кассир выписывает приходный кассовый ордер и квитанцию к нему, которая вручается заказчику. Заказ регистрируют в специальной книге учета заказов, являющейся документом строгой отчетности.

Окончательное согласование меню производится за 2-3 дня до обслуживания. Составляют заказ-счет, который выписывают в пяти экземплярах и утверждают руководителем предприятия. Номер заказа-счета должен соответствовать номеру данного заказа в книге учета заказов.

2.3. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, меню банкета – фуршет, сервировка столов для этих банкетов (фотографии, схемы).

Банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами (Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов – быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50 – 60 минут. В

обслуживании участвует большое количество официантов высокой квалификации)

Название «банкет-фуршет» происходит от французского слова «а-ля фуршет», что означает «на вилку». Основным столовым прибором во время еды на банкете является вилка закусочная. Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда за ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки; приглашенные могут уйти с банкета в любой момент. Как правило, банкет-фуршет организуют с 18 до 20 ч и продолжается он 1-1,5 ч. На этом банкете стулья не ставят)

Меню банкета с полным обслуживанием официантами на 30 персон :

Холодные закуски:

Ассорти рыбное с лимоном 7 порций по 550г, 1600р;

Ассорти мясное с гарниром 7 порций по 645г, 1899р;

Салат «Греческий» 30 порций по 150г, 2700р;

Свинина жареная с помидорами 20 порций по 175г,

Горячие закуски:

; Жульен из птицы 9 порций по 110г, 720р;

Вторые горячие блюда:

Антрекот с картофелем фри 30 порций по 310г, 12000р;

Судак, запеченный в соусе 30 порций по 270г, 9100р;

Пудинг яблочный с орехами 30 порций по 120г, 4500р;

Самбук абрикосовый 25 порций по 110г, 5000р;

Бананы со сливками 30 порций по 90г, 2920р;

Горячие напитки:

Чай с лимоном бл, 200 мл на порцию, 750р;

Кофе чёрный с коньяком 3л, 100мл на порцию, 1500р;

Кондитерские изделия:

Пирожное миндальное 30 порций по 80г,2400р;

Торт «Колизей» 30 порций по 200г,4500р;

Холодные напитки:

Соки натуральные 12л, 1200р;

Минеральная вода 6л,480р;

Соса-сола 8л,800р;

Алкобольные напитки:

Водка «Хаски» 3,5л, 1750р;

Коньяк «старейшина7» 3,5л, 6293р;

Вино «Мадера» 4,9л,4893р;

Меню банкета-фуршета на 30 персон:

Холодные блюда

- Канапе из семги со свежим огурчиком, салата «Романо» и оливок;
- Крутон с «тар - таром» из лосося с луком «Шалот» и кинзой, заправленный соевым соусом ;
- Канапе «По-шведски» (филе сельди, маринованное в винном уксусе с ароматными травами на ржаном тосте);
- Слоеное канапе с ветчиной, сыром, помидорчиком «Черри»
- Ролл с ветчиной, сливочным сыром и листом салата в мексиканской тортилье;
- Блинчики «А ля Фуршет» с кусочками семги и сырным;
- Мясное ассорти, украшенное свежими овощами с добавлением душистых специй;
- рулетки из ветчины, фаршированные сырной пастой с корнишонами и специями;

Хлебный буфет:

- Пирожки с начинкой в ассортименте (с мясом, с грибами, с луком и яйцом, с капустой, с картошкой и грибами, с яблоками);
- Хлеб бородинский;
- Хлеб пшеничный;

Напитки:

- Шампанское «Российское»;
- Вино «Мадера»;
- Вода минеральная;

Сервировка столов для банкета

Подготовка банкетного зала начинается с расстановки столов. Для этого используют специальные банкетные (раскладные столы со специальными дополнительными крышками и ножками на шарнирах) или обычные столы. Для банкета с полным обслуживанием официантами, кроме основного стола, в отдельном зале или в удобных местах банкетного зала устанавливают чайные и десертные столы овальной или круглой формы на 6-8 человек. В основном банкетном зале и во вспомогательных помещениях для официантов подготавливают подсобные столы, серванты с запасом посуды, приборов, столового белья.

Прежде чем накрыть столы скатертями, их покрывают толстой мягкой тканью (мольтон), которая заглушает шум в зале, предупреждает бой посуды. Для сервировки официальных банкетов используют белые скатерти, а для тематических - цветные. Спуск скатерти должен быть с боков 25-35 см., с торцов - 30-40 см. После покрытия стола скатертью его оформляют цветами, расставляют стулья. Стулья (кресла) за столом нужно расставлять с учетом свободных проходов для официантов во время сервировки стола. Для этого стулья ставят на расстоянии 30-40 см. от стола.

Расстановка столовых тарелок: начинают от центра стола по одной его стороне, а затем -по другой, следя за тем, чтобы тарелки стояли друг против друга на расстоянии 1-2 см.от края стола. Каждая тарелка ставится точно против стула. Расстановка закусочных и пирожковых тарелок: на столовые тарелки устанавливают закусочные, а слева-пирожковые на расстоянии 10-15 см. Раскладка приборов справа от центральной тарелки: столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним-рыбный; затем-столовую ложку, а за ней-закусочный нож.

Раскладка приборов слева от центральной тарелки: столовая вилка, левее-рыбная и рядом –закусочная.

Раскладка приборов за центральной тарелкой: десертный нож, лезвием к тарелке, выше –десертная вилка и ложка.

Расстановка рюмок: фужер ставят против столового ножа, справа от фужера ставят рейнвейную рюмку (для белого вина, более низкую) и рядом с ней водочную. Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа-лафитную рюмку(для красного вина, более высокую).

Установка салфеток: складывают в определенную форму и кладут на закусочные тарелки.

Размещение на столе приборов для специй и приправ: в закрытых емкостях попарно, один набор на два гостя. Соль и перец ставят на стол по линии кончиков ножей. Соль ставят правее перца.

Сервировка стола для банкет-фуршета

необходимо обеспечить быстрое и удобное самообслуживание гостей многочисленными блюдами, различными закусками и напитками. сервированные для банкета-фуршета столы устанавливаются в несколько рядов и с определенными промежутками между ними.

Для организации банкета-фуршета используют фуршетные столы. Они несколько выше обычных - 0,9-1 м. Ширина столов (1,2-1,5 м) позволяет разместить на них большое количество закусок и напитков. Кроме основных фуршетных столов, в зале, преимущественно у стен, ставят небольшие круглые, квадратные или прямоугольные столы, на которые кладут пепельницы, сигареты, спички, салфетки. На эти столы гости могут поставить использованную тарелку, бокал и т.д.

На банкетах - фуршетах практикуется организация бара для обслуживания гостей, которых у барной стойки обслуживает бармен.

Для этого используют барные стойки или обычные столы, покрытые толстой тканью и скатертями, спущенными с лицевой стороны до пола. Длина столов 2-4 м. На столе с учетом ассортимента напитков расставляют группами рюмки, бокалы, стаканы для соков. В центре стола размещают напитки в бутылках, за ними (со стороны бармена) на подносе кувшины с соками и термосы с пищевым льдом, рядом кладут щипцы для льда, ручник. справа по направлению к торцу стола ставят рядами рюмки для вина, стаканы для соков, фужеры для воды, а слева - бокалы для шампанского. Справа от бармена должен стоять подсобный столик для бутылок с приспособлениями для открывания бутылок. Все напитки до начала приема доводят до температуры подачи.

Банкетный стол сервируют хрустальной и стеклянной посудой в зависимости от того, какие напитки будут подаваться. Бокалы для шампанского, рюмки коньячные, ликерные. Посуда из стекла и хрусталя может быть расставлена в два ряда, группами, «елочкой», «змейкой».

После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят тарелки, которые размещают стопками по краям стола. Фуршетные столы сервируют тарелками двух видов: закусочными и десертными. Их используют для фруктов, пирожков, тортов, орехов и т.п.

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8-10 шт., на расстоянии 1,5-2 м одна от другой и 1,5-2 м от края стола, закусочными ставят десертные по 4-6 шт. Стопки тарелок по обеим сторонам стола ставят симметрично по оси стола, кроме сервировки посудой из стекла “змейкой”.

Сервировать фуршетные столы приборами можно двумя способами.

При одном из них ножи закусочные располагают справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступя 1,5-2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелок, вогнутой стороной зубцов к ним и отступив 1,5-2 см от края стола.

При другом варианте ножи и вилки располагают правее тарелок. Ножи фруктовые располагают за десертными тарелками или правее ручками вправо.

Приборы для горячих закусок, подаваемых в кокетницах, для десерта, а также приборы для раскладки горячих блюд должны быть подготовлены в подсобном помещении. Для тортов и пирожных предусматриваются десертные вилки, их кладут слева от десертных тарелок. При отсутствии десертных вилок соответственно увеличивают количество закусочных вилок.

Закончив сервировку столов посудой и приборами, ставят цветы и фрукты. Банкетные залы украшают только свежими цветами. Срезанными или в корзинках. Цветы могут быть поставлены и в аванзале.

Фрукты в вазах на высоких ножках (или в блюдах) ставят на стол в зависимости от способа расстановки посуды из стекла через равные интервалы, симметрично.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

В заключение своего отчета хочу сказать, что при прохождении учебной практики особых трудностей не возникало. Было очень интересно знакомиться с работой работников предприятия общественного питания. Я усовершенствовала свои навыки обслуживания посетителей в зале предприятия, близко познакомилась с приемом заказа на обслуживание торжеств и при составлении меню-заказа, составляла меню банкетов.