

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)

Никитина Дарья Сергеевна

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
Итого часов	72

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

5

Оценка

подпись

3. База прохождения практики

Предприятие
(организация):

Наименование

Ресторан «Виктория»



Руководитель практики от
предприятия
(организации)
ИП Иванова Ирина

Должность
ФИО

Администратор

Яковлева Наталья Владиславовна

Подпись

Руководитель практики от
филиала

Должность
ФИО

преподаватель

Несмелова Мария Михайловна

Подпись

Дата «01» июня 2019 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
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: Никитина

Имя: Дарья

Отчество: Сергеевна

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: Никитина Дарья Сергеевна

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)

Ресторан «Виктория»

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

Адрес предприятия (организации)

г. Смоленск, ул. Николаева 12А

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: Яковлева Наталья Владиславовна

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

Должность:

Администратор

(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.	Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром или кафе (зависит от базы практики). Дайте характеристику всем методам и формам обслуживания, применяемым на предприятии.
2.	Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение и оснащение на предприятии.
3.	Ознакомление с видами меню и картой вин, с другими средствами информации для потребителей имеющиеся на предприятии.
4.	Ознакомление с оборудованием залов, характеристикой, видами, назначением современными требованиями к мебели, используемой на предприятии.
5.	Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда.
6.	Совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия: досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передаче заказа на производство.
7.	Освоение общих правил подачи блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков.
8.	Расстановка блюд и напитков на столе; организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.
9.	Отработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок. Освоение приемов и порядка подачи супов: подбор посуды и приборов, подача посетителям.
10.	Освоение приемов и порядка подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов в зависимости от вида второго блюда.
11.	Отработка навыков подачи сладких блюд: подбор посуды и приборов, приемы подачи сладких блюд.
12.	Расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок,

М.П.
(печать организации)



«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

Яковлева Наталья Владиславовна

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

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

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

Подпись Якуф Дата 20.05.2019

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ

Подпись Якуф Дата 20.05.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись — Дата 25.05.2019

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА

Подпись — Дата 29.05.2019

Инструктаж получил (а)

Никитина Дарья Сергеевна

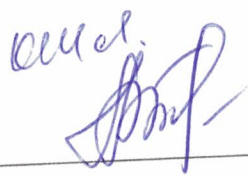

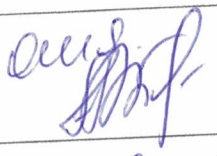
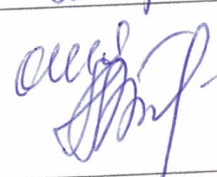
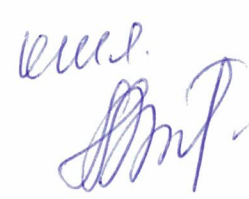

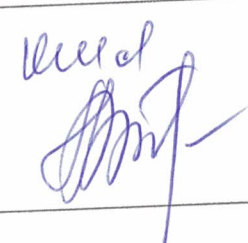
(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)




Подпись Якуф Дата 20.05.2019

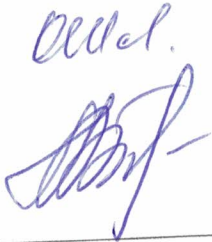

Подпись Якуф Дата 20.05.2019

Подпись — Дата 25.05.2019

Подпись — Дата 29.05.2019

Дата выполнения работ	Краткое содержание выполненных работ	руководителя практики от организации
1.	Я ознакомилась с видами услуг на данном ресторане. Гостей обслуживают официанты, т.е метод обслуживания -обслуживание официантами. Форма обслуживания потребителей - индивидуальная	<p>смет.</p> 
2.	В данном ресторане есть: складское помещение- предназначена для кратковременного хранения сырья; Административно-бытовое помещение- помещение для кратковременного отдыха официантов, помещение для хранения музыкальных инструментов, а иногда и помещение для артистов; Раздаточная - это площадка для получения официантами посуды, приборов из сервизной и соответственно сдачи использованной посуды в моечную	<p>смет.</p> 
3.	Я ознакомилась с меню и картой вин, которые предлагают потребителю на данном предприятии	<p>смет.</p> 
4.	Я ознакомилась с оборудованием зала. В данном ресторане есть столы: оптимальные размеры столов, Банкетные столы, Фуршетные столы; Кресла и стулья; Барная стойка; барные табуреты; Серванты	<p>смет.</p> 
5.	Официант должен быть тщательно причесан. Также официант должен ежедневно прополаскивать ротовую полость жидкостью, что устраняет запах. Косметика и украшения должны быть умеренными. Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле. При подготовке к работе официант должен проверить наличие и состояние необходимых предметов.	<p>смет.</p> 
6.	После передачи заказа на производство официант производит досервировку стола в зале в соответствии с заказом и убирает со стола ненужные предметы сервировки. Сервировка стола для завтрака состоит из пирожковой тарелки, закусочного прибора, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки. Сервировка стола для бизнес-ланча состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера, полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перечницы), вазы с цветами. Сервировка стола к ужину состоит из сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочного и столового приборов (ножей и вилок), фужера и оригинально сложенной полотняной салфетки.	<p>смет.</p> 
7.	все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. При раскладывании пищи на тарелки непосредственно у обеденного стола официант должен подходить	<p>смет.</p> 

	к посетителям с блюдом с левой стороны. При подаче стакана воды, папирос, спичек. счета принято подходить с левой стороны. Убирать использованную посуду можно как с правой, так и с левой стороны	
8.	При подаче холодных блюд и закусок для каждого гостя стол сервируют закусочной и пирожковой тарелками, закусочным прибором, фужером и полотняной салфеткой, исключение составляет европейский метод, при котором закусочная тарелка перед гостем не ставится, так как закуска подается заранее порционированной на тарелке или в бокале. При подаче закусок официант не должен делать лишних движений. В процессе обслуживания официант должен быстро подготавливать стол к подаче очередного блюда, собирая использованную посуду и приборы и заменяя их чистыми.	<p>Омск.</p> 
9.	Наполненную тарелку держат левой рукой на уровне суповой миски. При разливе суп не взбалтывают, а равномерно распределяют жир и сметану, если ею заправлено первое блюдо, затем кладут густую часть супа и вслед за этим разливают бульон. Ложку при обслуживании в дневное время, если она заранее не положена на стол, подают на подстановочной тарелке. Супы подают обычно в мельхиоровых мисках с крышками, поставленных на мелкие тарелки. Глубокие тарелки, бульонные чашки для подачи супов должны быть обязательно подогреты. При индивидуальном обслуживании все закуски, которые обычно подают с гарниром, а также салаты ставят на стол с левой стороны; холодные закуски без гарнира - справа. При подаче холодных закусок из рыбы используются закусочный прибор. После рыбной закуски рекомендуется заменить прибор и тарелку.	<p>Омск.</p> 
10	При заказе рыбных блюд стол дополнительно сервируют рыбными ножами и вилками. Тарелки также должны быть подогреты. Но при сервировке стола для поджаренной рыбы тарелки не нагревают, так как корочка должна сохраниться хрупкой. Желательно рядом с пирожковой тарелкой поставить тарелку для костей. Раскладывая на порции птицу или дичь, официант должен следить за тем, чтобы на каждой тарелке было по кусочку белого и темного мяса. Для подачи рыбных блюд используют следующую посуду: для отварной рыбы - овальные мельхиоровые блюда, для жареной - мельхиоровые сковороды, поставленные на мелкие тарелки или овальные металлические блюда. Для подачи мясных	<p>Омск.</p> 

	<p>блюд используют такую посуду: для натуральных – бифштексов, антрекотов, а также панированных изделий – мельхиоровые блюда; для тушеных в соусе – круглые баранчики или глиняные горшочки с крышкой</p>	
11.	<p>Большинство сладких блюд (кисели, компоты, мороженое, желе) подают в креманках. Их ставят на десертную или пирожковую тарелку, на которую кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо. Подача некоторых сладких блюд имеет свои особенности. Желе, муссы, подаваемые охлажденными, перед подачей должны храниться в холодильнике</p>	<p>одел.</p> 
12.	<p>Для удобства работы официантов ставят подсобные столы. К чайному столу могут быть поданы сладкие блюда (блинчики с яблоками, вареньем: яблоки в тесте, взбитые сливки, мороженое, варенье, ягоды, фрукты. Для сервировки чайного стола используются: десертные тарелки, десертные приборы, рюмки, бокалы для шампанского, фужеры, чашки чайные и кофейные, сахарницы и щипцы для сахара, лоточки для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов, вазы кондитерские, приборы для раскладки. При подаче сладкого блюда стол сервируется десертными тарелками для каждого гостя, за ней рюмка для вина, коньяка, ликера, если они включены в меню; справа от тарелки кладут десертную ложку или нож (в зависимости от сладкого блюда), слева - десертную вилку, за тарелкой параллельно кромке стола кладут фруктовые приборы. На десертные тарелки или слева от них кладут салфетки, сложенные валиком, треугольником, конвертиком</p>	<p>одел.</p> 

Оценка деятельности практиканта

Программа практики выполнена: полностью, частично
Замечание по трудовой дисциплине: имеет, не имеет
Отношение к работе: _____

ОБЩЕЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ руководителя практики от организации

В период практики показала себя ответственной
и исполнительской. Все поручения выполняла.
Ответственно подошла к работе.

Руководитель практики
от организации



[Handwritten signature]
(подпись)

Яковлева Н.В.
(расшифровка подписи)

Заключение руководителя практики от филиала и оценка результатов практики

Проявила хорошие навыки в нашей
отделе. С поручениями справилась
хорошо. Освоила профессию
на отлично.

Общая оценка

хорошо

Руководитель практики от филиала

[Handwritten signature]
(подпись)

Несмелова М.М.
(расшифровка подписи)

Отчет

по учебной практике

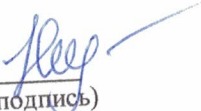
УП.02.01 Учебная практика
(наименование практики)

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


(подпись)

Никитина Дарья Сергеевна
(фамилия, имя, отчество)

Группы МОП -21

Руководитель практики от организации

Администратор

(должность)

Яковлева Наталья Владиславовна
(фамилия, имя, отчество)

М.П.



(подпись)

ДУНЧЕКОВА
Ирина
Ивановна

«01» июня 2019 года

Руководитель практики от филиала

Несмелова Мария Михайловна
(фамилия, имя, отчество)


(подпись)

«01» июня 2019 года

Смоленск, 2019 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
 - 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ**
 - 2.1. Методам и формам обслуживания, применяемым 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

Ресторан «Виктория». Юридический адрес: г. Смоленск, ул. Николаева, 12А. Ресторан находится в центре города. Делится на 2 зала. Работает ежедневно с пн-чт с 12:00-00:00, пт-вс с 12:00-02:00, без перерывов и выходных. Дизайн ресторана очень сильно отличается от имеющихся предприятий в г. Смоленске и притягивает посетителей. Оформление отличается от других ресторанов г. Смоленска тем, что в «Виктории» стиль зала выделяется утонченным вкусом, элегантностью и комфортом.



Рисунок 1- торговый зал

Дизайн ресторана выполнен в современном стиле. Посадочные места выполнены в бежевом цвете, светлые стены, скатерти выполнены в таком же цвете что и посадочные места. Так же в зале находится барная стойка, она выполнена в светлых цветах. В ресторане много растений. Так же в ресторане «Виктория» есть отдельный зал, где проводятся банкеты и шведские столы. В зале находится живая музыка. шведские столы. В зале находится живая музыка.



Рисунок 2- интерьер ресторана



2. Характеристика обслуживания на данном предприятии

2.1 Метод обслуживания – это способ реализации потребления продукции общественного питания. Метод обслуживания официантами применяется в ресторанах, кафе, барах. При этом процессе обслуживания складывается из следующих операций: встреча и размещение потребителей, прием заказа, получение и подача блюд, расчет. На предприятиях общественного питания используют два метода организации труда официантов: индивидуальный и бригадно-звеньевой.

В ресторане «Виктория» используют индивидуальный метод. Суть индивидуального метода - за каждым официантом закрепляется определенный участок зала с 3-4 столами. Все операции, связанные с обслуживанием, выполняет один официант.

Форма обслуживания – это прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей. В данном ресторане есть шведский стол. Организация питания по шведскому столу заключается, прежде всего, в ускорении обслуживания больших групп. Для этого выделен отдельный зал.

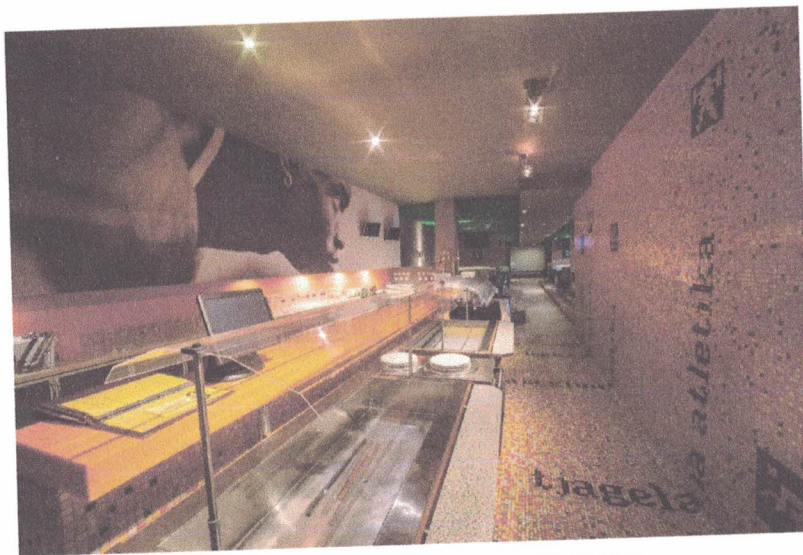


Рисунок 3 -зал для шведского стола

На видном месте у кассы вывешивают информацию о часах работы, стоимости завтрака, обеда или ужина. Ассортимент шведского стола зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион с учетом индивидуальных особенностей питания. Обслуживание официантами применяется в ресторанах, барах, иногда в кафе, в которых создание комфорта играет большую роль, эти предпочтения предназначены не только для выполнения услуги питания, но и для организации отдыха потребителей.

Так же в ресторане есть зал-экспресс. Он организуется для ускорения обслуживания потребителей, ограниченных обеденным перерывом. Такой зал имеет небольшое количество посадочных мест.



Рисунок 4- зал-экспресс

2.2 Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых готовится то или иное блюдо, гарнир и соус к блюду, напитки, уметь предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Также должен знать специфику работы предприятия общественного питания, форму и документацию расчета с потребителями, правильно организовывать свое рабочее место, соблюдать правила этикета.

Внешний вид официанта определяется, прежде всего, соблюдением гигиенических требований. Официант должен быть тщательно причесан. особое внимание официант должен уделять рту: ежедневно прополаскивать его жидкостью, устраняющей запах. Косметика и украшения должны быть умеренными. Уделяется вниманием чистоте рук и ногтей, которые не должны быть чрезмерно длинными; не разрешается носить во время работы кольца и перстни. Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле. одна из самых существенных принадлежностей официанта - ручник, который нужен для того, чтобы уберечь руки от ожогов при переноске горячих блюд, а манжеты костюма от загрязнений. Им также можно полировать приборы и протирать посуду непосредственно перед подачей на стол. Ручник чистый, хорошо выглаженный, должен быть постоянно у официанта.

К принадлежностям официанта относятся также ключ от счетчика кассового аппарата; бланки счетов, пронумерованные сброшюрованные, выданные подотчет; ключ и штопор для открывания бутылок; авторучка для заполнения счетов, носовой платок. Ключ от счетчика кассового аппарата официанты получают у кассира под расписку. Большая роль в подготовке к обслуживанию зала, в правильной организации и четкой работе официантов принадлежит метрдотелю. Ежедневно перед началом работы он обязан обеспечивать готовность зала и официантов к обслуживанию, провести короткий инструктаж с работниками зала и кухни. Во время инструктажа происходит ознакомление с меню и прейскурантом разбираются замечания потребителей и администрации по работе за предыдущий день, смену, намечаются мероприятия по устранению недостатков в работе.

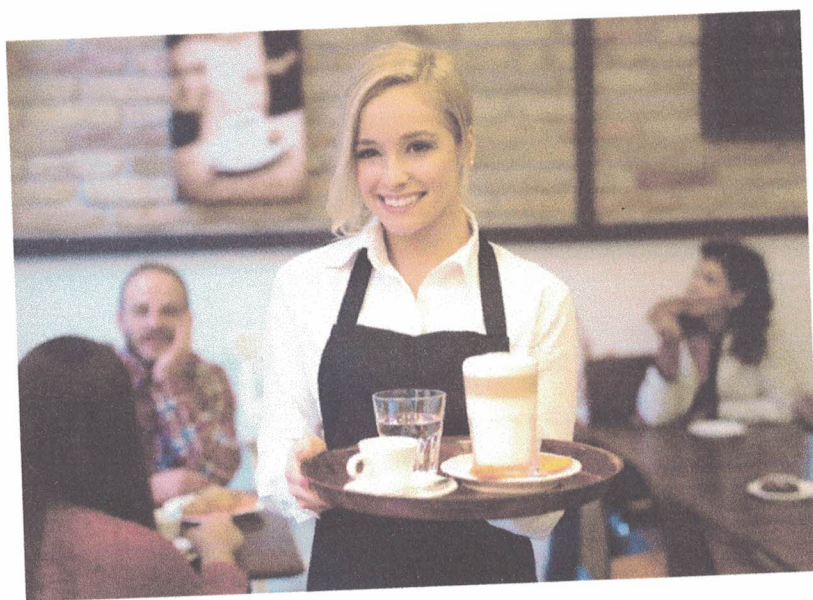


Рисунок 5- Официант в ресторане

2.3 Прежде всего следует придерживаться правила: все заказанные блюда и напитки приносить в зал на подносе, застеленном салфеткой, неся его на левой руке, и при необходимости придерживать правой. Ношение подноса на левой руке обусловлено тем, что официант подходит к гостю слева. Поднос с блюдами нельзя поднимать выше плеча. Не рекомендуется переносить что-нибудь на подносе, предварительно не покрыв его салфеткой; салфетка уменьшает скольжение предметов, предотвращает возможный бой посуды. Блюда и напитки устанавливают на подносе только в один ряд, более тяжелые предметы должны находиться ближе к официанту, а высокие – в центре подноса. Буфетную и кухонную продукцию следует приносить отдельно. Не следует носить пустой поднос, опустив его вниз до уровня колена.

Принесенные из кухни на блюдах кулинарные изделия в мисках, баранчиках следует показать посетителям-заказчикам, а затем, получив их разрешение, разложить на тарелки. При раскладывании пищи на тарелки непосредственно у обеденного стола официант должен подходить к посетителям с блюдом с левой стороны. Блюдо с кушаньем держат в левой руке. Подавать кушанья на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с правой стороны посетителя, сидящего за столом, правой рукой. Очень важно, чтобы во все время обслуживания на столе поддерживались чистота и порядок: использованную посуду, рюмки, бокалы надо своевременно убирать; крошки сметать щеткой в совок, а пятна на скатерти застилать салфеткой; особенно тщательно надо следить за чистотой приборов, меняя их после каждого блюда. Если посетитель уронил на пол вилку или салфетку, надо немедленно на маленьком подносе или тарелке подать ему чистые, а уже затем поднять и убрать упавший предмет.

Раскладывая приборы, ставя тарелки, блюда, официант должен помнить следующие правила: большой палец должен быть за краем тарелки; нельзя дотрагиваться до краев чашки, стаканов; блюдце под стаканом всегда должно быть сухим; приборы можно брать только за ручки; расставлять рюмки, стаканы, чашки, класть приборы следует бесшумно, аккуратно; при очистке стола не смахивать крошки на пол; следующее блюдо поднести после того, как со стола будет убрана использованная посуда из-под ранее поданного, при подаче блюдо или тарелку берут ручником, предварительно протирая дно.

Установлена определенная последовательность подачи напитков, закусок, блюд. Вначале, как правило, на стол ставят полученные в буфете минеральную или фруктовую воду, хлеб, закуски, вина, а затем подают горячие блюда.



Рисунок 6- сервировка столов

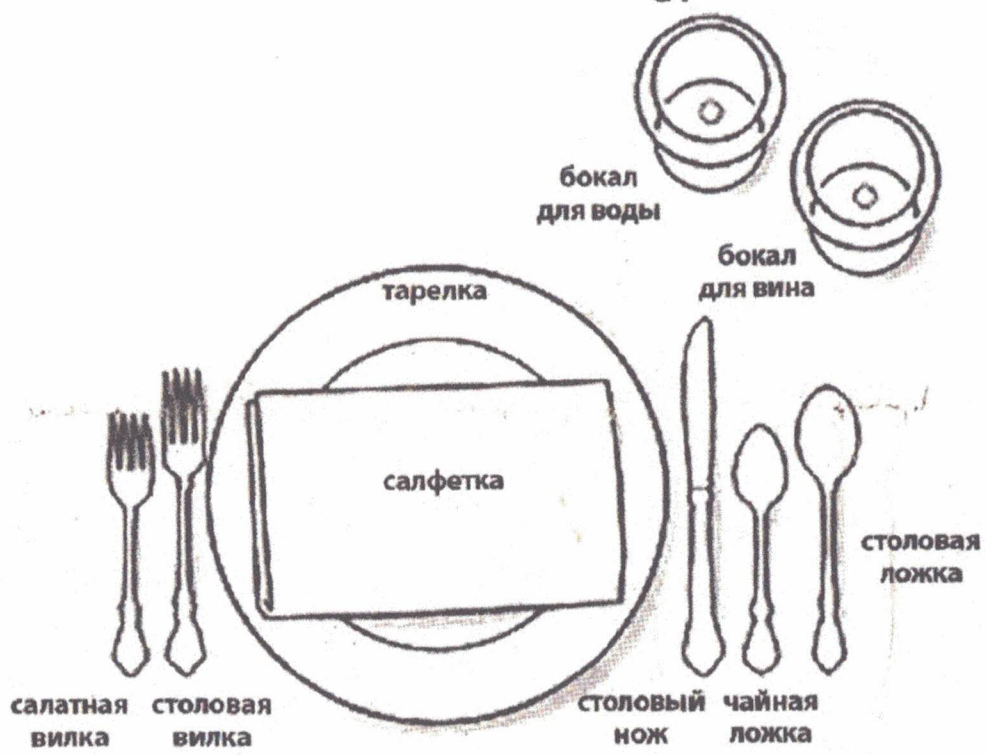


Рисунок 7 – схема сервировка столов

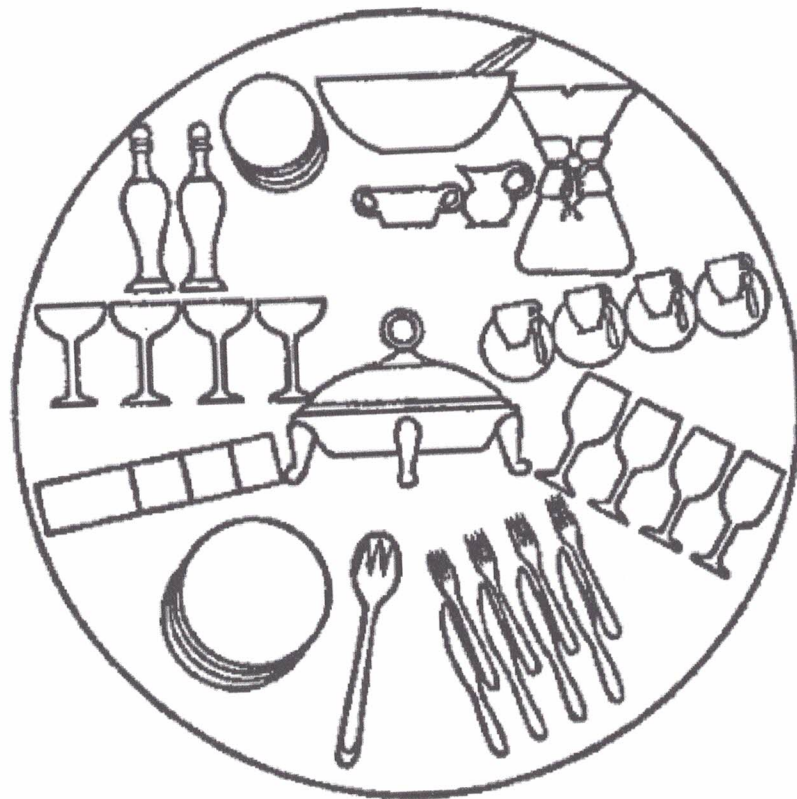


Рисунок 8- схема сервировки шведского стола

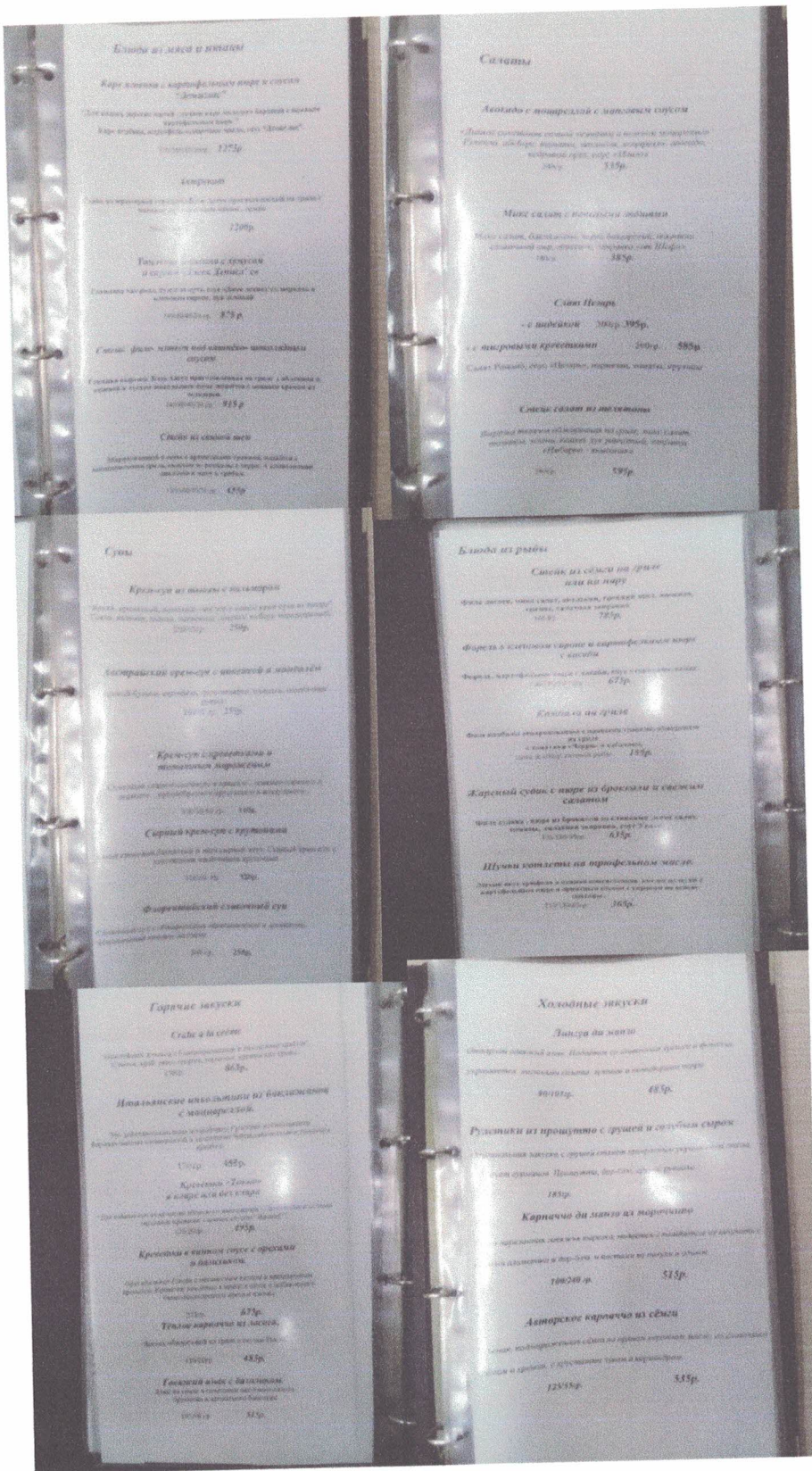


Рисунок 9 - меню

Выводы и предложения

В ходе прохождения практики проанализировала информацию о ресторане и его организационную структуру. Качество работы выполняется на высшем уровне. В ресторане трудится дружный сплоченный коллектив. Администратор следит за улучшением комфортности, соблюдением техники безопасности.

Пройденная мною производственная практика в ресторане «Виктория» была эффективной. За время прохождения практики я была ознакомлена с основными методами и формами обслуживания, которые применяются на данном предприятии. В ходе производственной практики я приобрела практические навыки по обслуживанию потребителей, полученных в колледже теоретических знаний.

По моему мнению, необходимы некоторые предложения по совершенствованию организации работы ресторана «Виктории». Считаю, что необходимо улучшить рекламную деятельность Ресторана «Виктория» в средствах массовой информации: в газетах, на телевидении, на радио. Наличие наглядной вывески, для того чтобы ресторан всегда была на слуху и на виду.