

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:
конспект лекцій для студентів
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
за спеціальністю ІЗ «Туризм і рекреація»
Частина 2**

Затверджено редакційно-
видавничою радою університету,
протокол № 1 від 19.02.2026 р.

Харків
НТУ «ХПІ»
2026

Організація готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю ІЗ «Туризм і рекреація». Частина 1 / укл.: Н.В. Якименко-Терещенко, К.В. Куниця, Н.М. Побережна. – Харків : НТУ «ХП», 2026. – 93 с.

Укладач: Н.В. Якименко-Терещенко, К.В. Куниця, Н.М. Побережна

Рецензент: Т.Ю. Чайка

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ЗМІСТ

Тема 1. Характеристика ресторанного господарства як складової індустрії гостинності. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства. Організація та нормування праці в закладах ресторанного господарства.....	4
Тема 2. Матеріально-технічна база та підготовка до обслуговування споживачів закладу харчування.....	19
Тема 3. Організація постачання, складського і тарного господарства закладів ресторанного господарств.....	26
Тема 4. Організація роботи заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехів та допоміжних виробничих приміщень ресторанного господарства.....	32
Тема 5. Види столового посуду та білизни. правила та техніка подання різних видів страв та напоїв. Методи і форми обслуговування споживачів. Організація обслуговування в ресторанах та барах.....	39
Тема 6. Організація обслуговування у кав'ярні та закладах з чайною концепцією. Організація обслуговування банкетів та прийомів за протоколом.....	52
Тема 7. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. організація обслуговування послугою харчування у номерах. Організація обслуговування груп та індивідуальних туристів.....	65
Тема 8. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів. Організація дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства.....	79
Список рекомендованих джерел	60

ТЕМА 1.

ХАРАКТЕРИСТИКА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК СКЛАДОВОЇ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ. ВИРОБНИЧО-ТОРГОВЕЛЬНА СТРУКТУРА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОПЕРАТИВНЕ ПЛАНУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА НОРМУВАННЯ ПРАЦІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|---|--------------------|
| - <i>ресторанне господарство</i> | - <i>ресторан</i> |
| - <i>заклад ресторанного господарства</i> | - <i>бар</i> |
| - <i>кафе</i> | - <i>закусочна</i> |

Ресторанний бізнес вважається одним із найприбутковіших і найпривабливіших видів підприємництва, оскільки за останні десятиріччя в Україні змінилося ставлення людей до відвідин ресторану – вони перетворилися з визначної події на більш звичну і повсякденну.

Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства:

- 1) запроваджуються інноваційні технології (електронні меню, QR-кодування тощо), відбувається диверсифікація ресторанних послуг;
- 2) поява на ринку ресторанних послуг світових і національних мереж швидкого харчування;
- 3) відкриття закладів ресторанного господарства, зорієнтованих на здорову органічну кухню;
- 4) поява нових напрямків в ресторанному бізнесі, де поєднані різні кухні, стилі та новітні способи приготування страв (ф'южн, молекулярна кухня тощо);
- 5) відкриття закладів ресторанного господарства, що спеціалізуються на національних кухнях;
- 6) створення закладів із продажу кави, кавових напоїв, чаю та освіжаючих напоїв (влітку);
- 7) створення закладів із продажу пива – ПАБів;
- 8) створення концептуальних чи емоційних закладів харчування;
- 9) поява окремих закладів харчування, які позиціонують себе як «all inclusive»;
- 10) поява закладів ресторанного господарства за межами міст.

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

Заклади ресторанного господарства (РГ) мають свої особливості і відрізняються від промислових і торгових підприємств. У закладах ресторанного господарства здійснюється переробка продуктів, організовується випуск готових страв і кулінарних виробів, їх реалізація через власні торгові зали, де забезпечуються всі необхідні умови для споживання цієї продукції.

Функції закладів ресторанного господарства наведено на рис. 1.1.

Відповідно до функцій, які виконують підприємства ресторанного господарства, їхня діяльність має певні особливості: *галузевого; організаційно-економічного; соціального характеру* (рис. 1.2).

Ринок ресторану формують люди, які користуються його послугами. Ресторанний бізнес надзвичайно привабливий і перспективний: правильний вибір місця, кухні й атмосфери та добре організоване обслуговування створюють можливості для хороших прибутків на інвестиції.



Рисунок 1.1 – Функції закладів ресторанного господарства

Особливості діяльності підприємства ресторанного господарства

Галузевого характеру

- виробництво продукції,
- реалізація
- організація споживання

Організаційно-економічного характеру

- злагоджена організація виробництва кулінарної продукції
- своєчасне обслуговування споживачів.

Соціального характеру

- залежність режиму роботи закладів від режиму роботи підприємств, установ, учбових закладів;
- вплив на асортимент продукції контингенту споживачів
- відсутність постійного попиту на продукцію закладів ресторанного господарства,

Рисунок 1.2 – Особливості діяльності підприємства ресторанного господарства

Формула успіху в ресторанному бізнесі – вигадати нову концепцію і втілити її в життя – таку концепцію, яка, якщо й не ідеально підходить до певного ринку, то принаймні краща, ніж ті, на яких базуються ресторани- конкуренти (рис. 1.3).

- кредо;
- цілі;
- завдання;
- риннок;
- концепція чи профіль;
- місцезнаходження;
- меню;
- атмосфера;
- сума оренди;
- інші витрати



Рисунок 1.3 – Чинники успішного функціонування ресторану

Більшість ресторанів має певну тему і концепцію:

тема – це загальна ідея, або образ, які роблять ресторан особливим;

концепція – це «повний пакет», сукупність усіх характеристик ресторану, включаючи страви, меню, ціни, дизайн, декор, атмосферу, і відповідність цього пакета темі ресторану.

Тема і концепція ресторану можуть ґрунтуватися на: стилі кухні, спеціалізації, етнічному впливі, персонажі з книги чи фільму, спортивних подіях чи хобі, іграх, географії та ін. (рис. 1.4).

Популярні напрями у виборі назви закладу *Чирепі* ресторанного господарства

- ім`я
- географічна назва
- історичні чи традиційні назви
- етнічні і культурні назви
- поп-культура
- погода
- методи приготування їжі
- особливості району
- гумор та іронія



Рисунок 1.4 – Напрями у виборі назви закладу ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства (ЗРГ) – це організаційно-структурна одиниця у сфері РГ, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів.

Тип закладу громадського харчування – це сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності ЗРГ. Він обумовлюється:

- асортиментом продукції, що реалізовується, її різноманітністю і складністю приготування;

- технічною оснащеністю;

- методами обслуговування;

- кваліфікацією персоналу;

- якістю обслуговування;

- номенклатурою послуг, що надаються споживачам.

Класифікація закладів ресторанного господарства здійснюється за такими критеріями (рис. 1.5):

- виробничими функціями і характером виробництва;

- характером торгово-виробничої діяльності;

- місцем розташування;

- контингентом клієнтів (гостей), яких обслуговують;

- асортиментом продукції (спеціалізацією);

- місткістю;

- формами обслуговування;

- часом функціонування;

- рівнем обслуговування.

Залежно від виробничих функцій і характеру виробництва

- Заготівельні підприємства
- Доготівельні підприємства
- Підприємства з повним виробничим циклом
- Підприємства роздрачі
- Торгові підприємства



За характером торгово-виробничої діяльності

- ресторан,
- кафе,
- бар,
- заклад швидкого харчування,
- буфет,
- закусочна,
- їдальня та ін



Залежно від місця розташування

- міські ресторани
- вокзальні ресторани
- вагони-ресторани
- ресторани на теплоходах
- ресторани для автотуристів



Рисунок 1.5 – Напрями у виборі назви закладу ресторанного господарства

Ресторан – це заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів (рис. 1.6).

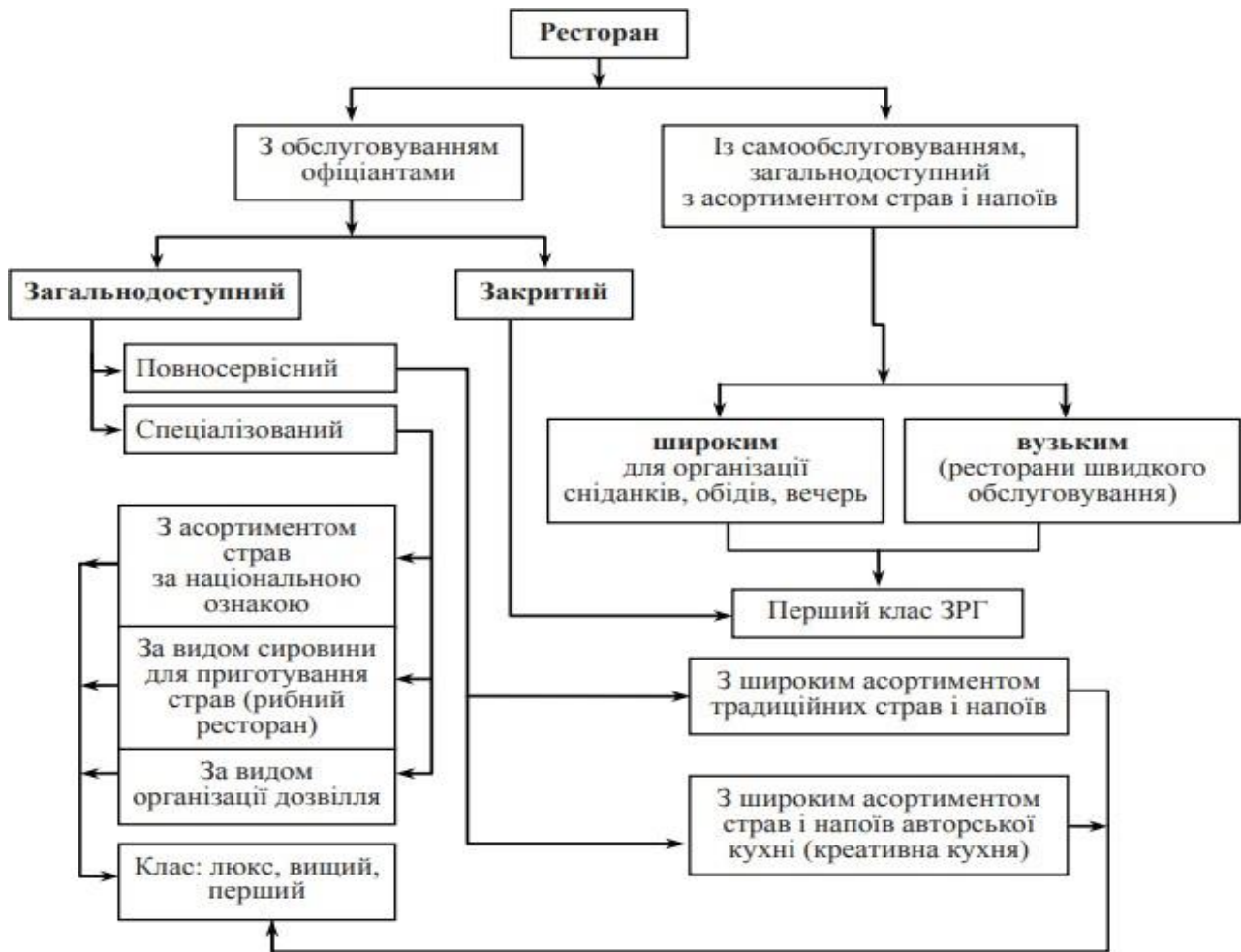


Рисунок 1.6 – Класифікація ресторанів

Кафе – заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв; в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Різновид кафе з різноманітним асортиментом кави – це **кав'ярня**

Бар – спеціалізований заклад РГ, де алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку (рис. 1.7).

Заклад швидкого харчування (fast food) – це заклад РГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування.

Буфет – це заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи або продають на винос.

Закусочна – заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для

швидкого обслуговування споживачів.

Їдальня – заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупнних товарів, в якому страви можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

Бари можна класифікувати залежно від їхнього розташування в готельній будівлі:

- вестибюльний бар (lobby bar)
- ресторанний бар
- допоміжний бар
- банкетний бар
- бар при басейні
- міні-бари



За призначенням бари поділяються на:

- денні
- танцювальні
- нічні клуби
- ігрові бари
- бари-еспресо
- пляжні бари
- роол-бари
- гриль-бари
- снєк-бари



Рисунок 1.7 – Класифікація барів

Підприємства ресторанного господарства як суб'єкти інфраструктури ринку можна поділити на **ресторанні мережі (мережєві)** і **незалежні**.

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства – це склад підрозділів, їхній взаємозв'язок у процесі випуску продукції та обслуговування споживачів, кількість, співвідношення за чисельністю працівників, займані площі та територіальне розташування утворюють структуру підприємства ресторанного господарства, а склад усіх приміщень підприємства з вказівкою зв'язку між ними

На виробничо-торговельну структуру підприємства ресторанного господарства впливає багато факторів: функції, які виконує підприємство; об'єм виробництва; асортимент продукції та послуг; рівень та форми спеціалізації й ін. Відповідно до функцій, які виконують підприємства ресторанного господарства повинен бути забезпечений взаємозв'язок між групами приміщень підприємства.

Функціонування підприємств ресторанного господарства забезпечують **шість груп приміщень** (рис. 1.8).

Групи приміщень:

I. Група складських приміщень

II. Група виробничих приміщень

III. Група приміщень для споживачів

IV. Група адміністративних приміщень

V. Група побутових приміщень

VI. Група технічних приміщень



Рисунок 1.8 – Групи приміщень, які забезпечують функціонування підприємств ресторанного господарства

Діяльність заготовочних підприємств ресторанного господарства спрямована в основному на виконання функцій виробництва продукції, а їх виробнича структура включає різні цехи по виготовленню напівфабрикатів, кулінарних і борошняних кондитерських виробів. До складу загальної структури як заготовочних, так і доготовочних підприємств входять також складські, адміністративно-побутові та технічні приміщення (рис. 1.9).

I. Група складських приміщень

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)	ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)
Приміщення, що охолоджуються	
1. Камера для зберігання м'яса (м'ясо, птиця)	1. Камера для зберігання м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів
2. Камера для зберігання риби	
3. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів	2. Камера для зберігання молочно-жирових продуктів та гастрономічних товарів
4. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв	3. Камера для зберігання фруктів, зелені, напоїв
5. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів	4. Камера для короткочасного зберігання харчових відходів
Приміщення без спеціального охолодження	
1. Комора сухих продуктів	1. Комора сухих продуктів
2. Комора овочів	2. Комора вино-горілчаних виробів
3. Комора вино-горілчаних виробів	3. Комора і мийна тарн
4. Приміщення комірника	4. Приміщення комірника
5. Завантажувальна	5. Завантажувальна



II. Група виробничих приміщень

ЗРГ з повним виробничим циклом (працює на сировині)		ЗРГ з неповним виробничим циклом (працює на напівфабрикатах)	
Заготівельні виробничі приміщення (цеха)			
1. Овочевий цех		1. Доготовочний цех	
2. М'ясний цех	М'ясо-рибний цех		
3. Рибний цех			
4. Птахогольовий цех			
5. Цех обробки зелені			
Доготовочні виробничі приміщення (цеха)			
1. Холодний цех			
2. Гарячий цех			
Спеціалізовані виробничі приміщення (цеха)			
1. Кулінарний цех			
2. Кондитерський цех			
3. Борошняний цех			
Допоміжні виробничі приміщення			
1. Приміщення для нарізання хліба			
2. Буфет			
3. Мийна столового посуду			
4. Мийна кухонного посуду			
5. Приміщення зав. виробництвом (комора добового запасу)			
6. Сервізна			



Рисунок 1.9 – Склад виробничих і складських приміщень

Вимоги до проектування груп приміщень:

- мають бути забезпечені найкоротші зв'язки між основними групами приміщень, без перетинання потоків відвідувачів і обслуговуючого персоналу, чистого і використаного посуду, напівфабрикатів, сировини і відходів;
- структура будівлі має бути компактною,
- повинна передбачатися можливість перепланування приміщень у зв'язку зі зміною технології виробництва;
- компонування всіх груп приміщень повинні здійснюватися у відповідності з вимогами СніПів, санітарними і протипожежними правилами;
- виробничі та складські приміщення проектуються непрохідними;
- вхід до виробничих і побутових приміщень передбачається з боку господарського двору, а в торговельні приміщення – з вулиці;
- компонування торговельних приміщень здійснюється по ходу руху відвідувачів; передбачаються можливість скорочення їх пересування і забезпечення евакуації людей у разі пожежі.

На кожному підприємстві залежно від продукції, що випускається організовуються виробничі підрозділи, які формують інфраструктуру підприємства (рис. 1.10).

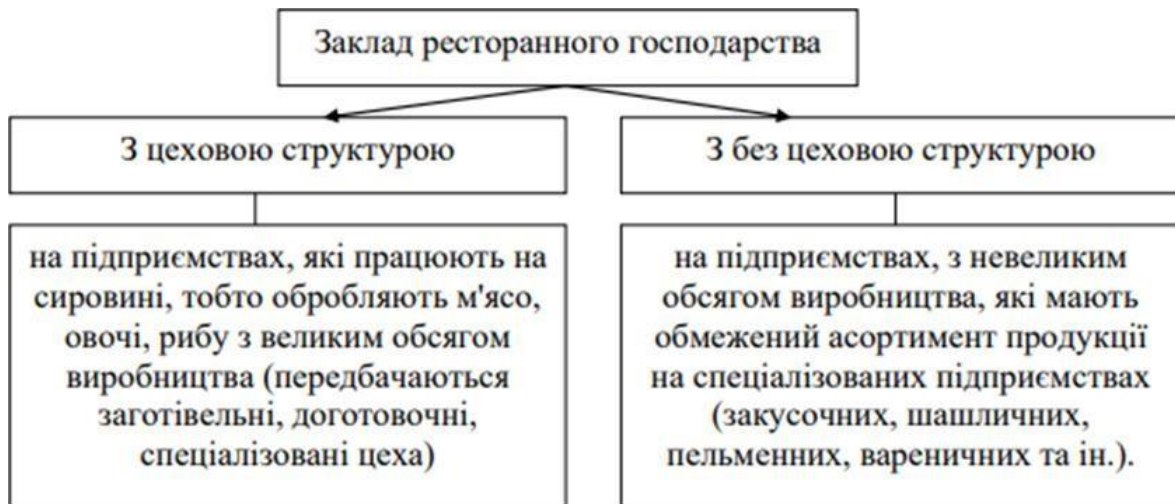


Рисунок 1.10 – Характеристика підприємств з цеховою і без цеховою структурою

Підприємства ресторанного господарства повинні мати у своєму складі основне і допоміжне виробництво, обслуговуючі й торговельні підрозділи. У свою чергу основне і допоміжне виробництво поділяється на цехи, відділення, виробничі ділянки, робочі місця.

Виробничий цикл – це інтервал часу від початку до закінчення виробничого процесу виготовлення продукції незалежно від кількості виробів, що одночасно виготовляються.

Виробничий процес – це сукупність процесів праці, що перетворюють вихідну сировину на готову продукцію.

Організація оперативного планування на заготівельних підприємствах відображена на рис. 1.11.



Рисунок 1.11 – Умови успішного виконання виробничого процесу на підприємстві



Рисунок 1.12 – Організація оперативного планування на заготівельних підприємствах

На підставі виробничої програми керівники цехів складають щоденні наряди-замовлення, що є підставою для отримання сировини з комори, встановлення виробничого завдання, здійснення контролю за випуском виробів, розрахунку заробітної платні.

Плановоменю – це асортимент і кількість страв кожного найменування, які можуть бути приготовлені на підприємстві по днях тижня або декади.

У план-меню вказують номер за збірником рецептур, найменування страв і напоїв, вихід страв, їхню кількість у цілому й за окремими партіями та відповідальних за приготування певної продукції.

Меню – це перелік розташованих у певному порядку різних холодних і гарячих закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів, які наявні в продажу на даний день із зазначенням ціни, виходу, способу приготування і переліку компонентів, що входять до їх складу.

Основними видами меню є:

- меню з вільним вибором страв;
- меню комплексного обіду (сніданків, вечерь);
- меню бізнес-ланчу;
- меню недільного бранчу;
- меню денного раціону;
- меню дієтичного харчування;
- меню дитячого харчування; меню вегетаріанське пісне, сезонне;
- банкетне меню;
- меню тематичних заходів.

Типи меню наведено на рис. 1.13.

Шість головних типів меню:

а ля карт	указує на порційні страви з індивідуальною ціною за кожну з них
табль-д'от	пропонує вибір одного чи кількох варіантів кожної страви за фіксованою ціною; такий тип найчастіше використовується в готельних ресторанах, його вважають економічним, що й оцінюється як найголовніша перевага
дю жур	включає чергові денні страви
туристичне меню	складається так, щоб привернути увагу туристів, наголошуючи на поживності та дешевизні набору страв, що є суттєвою інформацією для туриста
каліфорнійське меню	можна отримати будь-яку страву в будь-який час доби
циклічне меню	повторюється через певний проміжок часу

Рисунок 1.13 – Типи меню

Напрями удосконалення організації праці в закладах ресторанного господарства:

- удосконалення організації й обслуговування робочих місць;
- впровадження передових прийомів і методів праці;
- поліпшення умов праці;
- підготовка і підвищення кваліфікації кадрів;
- раціоналізація режимів праці і відпочинку;
- зміцнення дисципліни праці;
- удосконалення нормування праці.

Розподіл праці в галузі – це розподіл між заготівельними і дозаготівельними підприємствами, виділення спеціалізованих і вузькоспеціалізованих закладів ресторанного господарства; ***розподіл праці в закладі ресторанного господарства*** – це розподіл праці між працівниками (рис. 1.14).

Розподіл праці в закладі ресторанного господарства

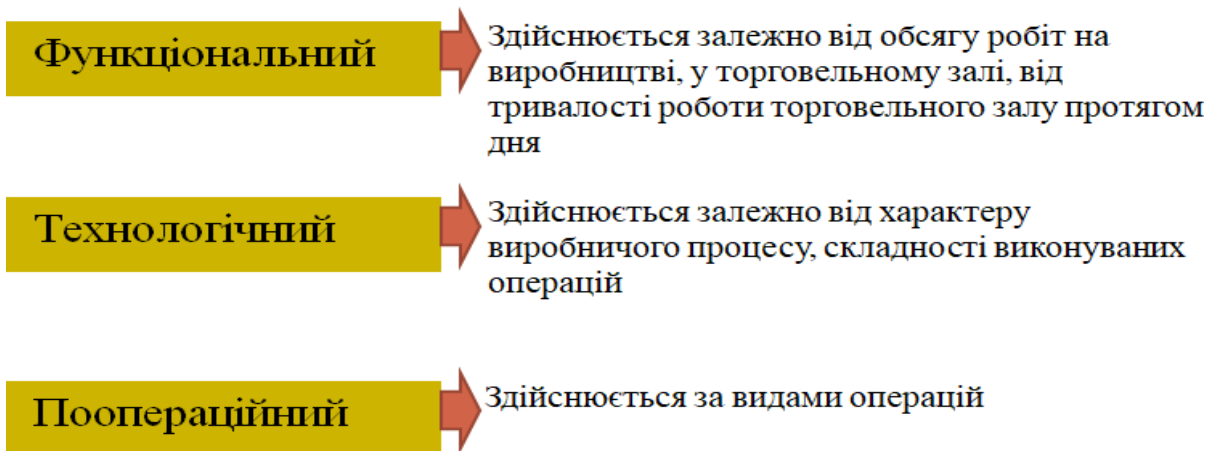


Рисунок 1.14 – Типи розподілу праці в закладі ресторанного господарства

Формою кооперації праці в ресторанному господарстві є створення великих підприємств, об'єднань (комбінат харчування), фірм (наприклад, фірма шкільного і студентського харчування); кооперація усередині підприємства — створення виробничих бригад (рис. 1.15).

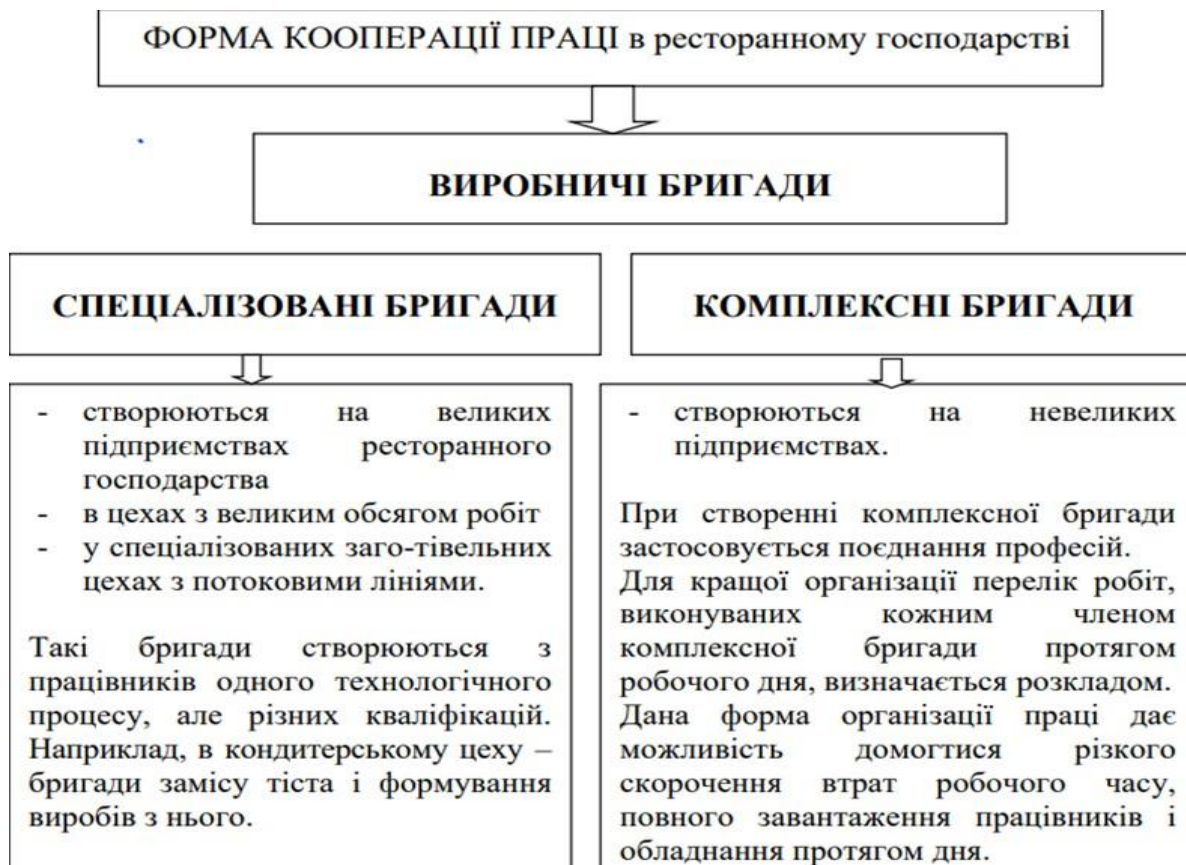


Рисунок 1.15 – Види виробничих бригад

Ефективна організація виробництва передбачає раціональну організацію

робочих місць (ділянки виробничої площі, на якій розміщене обладнання, інвентар, інструменти, пристрої, необхідні для виконання певної технологічної операції). Кожне робоче місце має бути забезпечене достатньою кількістю інструментів, інвентарю і посуду. Посуд та інвентар підбирають відповідно до Норм технічного оснащення підприємств ресторанного господарства залежно від типу і потужності підприємства.

З метою зростання продуктивності праці в закладах ресторанного господарства проводять **атестацію робочих місць**, тобто комплексну оцінку на відповідність нормативним вимогам техніко-технологічних, організаційно-економічних умов праці і техніки безпеки.

Для підвищення працездатності, зниження стомлюваності і збереження здоров'я персоналу у закладах ресторанного господарства мають бути створені нормальні психофізіологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці (дотримання загальних вимог до виробничих приміщень; створення оптимального мікроклімату: певної температури, вологості повітря, швидкості його руху; освітленості робочих місць, відсутність сильного виробничого шуму і т. д.).

Вимоги, що висуваються до виробничого персоналу, регламентуються ДСТ 30524-97 «Громадське харчування» та включають:

- отримання фахової освіти або проходження професійної підготовки на виробництві;
- знання технології та організації виробництва продукції ресторанного господарства, основ раціонального харчування для різних контингентів споживачів,
- дотримання посадових інструкцій, трудового розпорядку;
- дотримання вимог санітарії, правил особистої гігієни і гігієни на робочому місці;
- знання і дотримання пожежо- та електробезпеки;
- дотримання культури й етики спілкування з колегами по роботі та споживачами;
- систематичне удосконалення своїх знань, кваліфікації і професійної майстерності на основі теоретичної підготовки і практичної діяльності, щоб забезпечити виробництво кулінарної продукції і борошняних кондитерських виробів, безпечних для здоров'я і життя споживачів, відповідно до вимог нормативної і технологічної документації.

З метою організації праці і відпочинку в закладах ресторанного господарства складають *графіки виходу на роботу*.

При виборі і складанні графіків виходу на роботу враховують режим роботи закладу ресторанного господарства, графік завантаження торговельного залу. Розрізняють такі графіки виходу на роботу: лінійний, стрічковий (ступінчастий), підсумкового обліку робочого часу, двобригадний, комбінований.

Нормування праці – це один із видів діяльності по управлінню виробництвом, сутність якого полягає у встановленні необхідних витрат і результатів праці.

Норма часу – це необхідні витрати часу на виготовлення одиниці продукції або виконання визначеного об'єму роботи.

Норма виробітки – це кількість продукції, яка повинна бути зроблена за одиницю часу працівником відповідної кваліфікації в умовах ефективного використання всіх засобів виробництва, передового виробничого досвіду та раціональної організації праці.

Норма обслуговування – це норма, яка визначається кількістю місць у залі в залежності від класу підприємства та форми організації праці.

Норма чисельності – це кількість працівників визначеної професії і кваліфікації, яка необхідна для виконання якогось об'єму роботи.

Метод нормування праці - це сукупність прийомів встановлення норм праці, які включають аналіз трудового процесу, проектування раціональної технології й організації праці, розрахунок норм.

Фотографія робочого часу дає можливість вивчити й проаналізувати робочий час окремого працівника чи бригади в цілому протягом певного періоду.

Службовець сервісу повинен:

- уміти поводитися з інвентарем (підноси, келихи, скатертини тощо);
- уміти правильно сервірувати стіл;
- уміти організувати місця для гостей;
- бути готовим дати пораду щодо вибору страв і напоїв;
- уміти працювати з касою;
- правильно діяти в непередбачуваній ситуації і в разі виникнення конфліктів.

Щоб точно визначити потрібну кількість персоналу, потрібно скласти опис його розміщення. Це письмова інструкція, яка позначає цілі для кожного працівника в межах загальної організації зміни. Вона складається залежно від кількості очікуваних гостей (банкети, резервування, випадкові відвідувачі, постійні гості). Грамотно складена інструкція (розклад, графік) розстановки персоналу покращує продуктивність організації праці і водночас допомагає визначити, які допоміжні засоби знадобляться персоналу.

Основними складовими мотивації працівників зазвичай є:

- самолюбство і марнославство;
- самореалізація;
- суперництво;
- честолюбство і кар'єра;
- незалежність.

Найважливішими умовами для підтримки мотивації є:

- забезпечення стабільного матеріального становища;
- справедливість керівництва;
- командний дух;
- відсутність дискримінації;
- гарна організація робочого місця;
- стабільна зайнятість;
- маневрування трудовими ресурсами;
- соціальні пакети.

Контрольні запитання

1. Опишіть роль і місце ресторанного господарства в сучасній індустрії гостинності.
2. Як поділяються заклади ресторанного господарства залежно від виробничих функцій і характеру виробництва?
3. Охарактеризуйте типи закладів харчування залежно від характеру торгово-виробничої діяльності.
4. На які групи поділяють заклади ресторанного господарства залежно від контингенту гостей, яких обслуговують?
5. Охарактеризуйте типи закладів харчування залежно від асортименту пропонованої продукції.
6. Назвіть види барів, які виділяють залежно від їхньої спеціалізації.
7. Охарактеризуйте плюси та мінуси мережевих закладів ресторанного господарства.
8. У чому полягає значення нормування праці в ресторанному господарстві?
9. Назвіть види норм праці..
10. Шляхи зростання продуктивності праці та підвищення ефективності використання робочого часу.
11. У чому полягає сутність технологічного, функціонального та професійнокваліфікаційного розподілу праці?
12. Основні напрямки раціональної організації праці.
13. Охарактеризуйте основні принципи складання графіків виходу на роботу.
14. Дайте визначення виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
15. Дайте визначення меню та назвіть загальні вимоги до складання меню для закладів ресторанного господарства різних типів.
16. Структура виробничої програми і правила її складання.
17. Охарактеризуйте основні групи приміщень закладів ресторанного господарства.

ТЕМА 2.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА ТА ПІДГОТОВКА ДО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗАКЛАДУ ХАРЧУВАННЯ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| - матеріально-технічна база | - приміщення |
| - буфет | - устаткування |
| - сервірування столу | - меблі |

Вимоги до закладів ресторанного господарства:

- забезпечення безпеки життя та здоров'я споживачів та збереження їх речей, виконання санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТів, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів тощо;
- передбачені умови для маломобільних верст населення;
- наявність виробничих, торговельних та побутових приміщень, устаткування для приготування їжі, її продажу;
- відповідність складу та площ приміщень закладів будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;
- забезпечення гармонії зовнішнього та внутрішнього оформлення;
- забезпечення наявності (відповідно до типу і класу закладу) достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни;
- наявність персоналу, кількість та професійно-кваліфікаційний склад якого дозволяє виконувати вимоги відповідно до типу і класу закладу;
- надання вичерпної інформації споживачам про кулінарну продукцію, товари та послуги;
- наявність розміщеної на фасаді приміщення закладу інформації про тип і клас закладу.

Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у будь-якому закладі ресторанного господарства включає такі елементи:

- 1) приміщення, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування;
- 2) устаткування;
- 3) засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення процесу обслуговування.

У певних приміщеннях процес обслуговування здійснюється безпосередньо (зали, аванзали, бенкетні зали, тераси, балкони тощо). Існує група приміщень, яка непрямо впливає на процес обслуговування, але без яких заклади ресторанного господарства не можуть функціонувати достатньо ефективно і на високому якісному рівні обслуговувати споживачів. До них належать вестибюлі, гардеробні та туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна (для готельних комплексів), білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал (при його наявності), кімната для прасування (якщо заклад не користується

загальноміськими пральними), приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та іншого реквізиту тощо (рис. 2.1).

Приміщення для відвідувачів	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Клас						Кафе	їдальня	Закусочна
	Ресторани			Бари					
	люкс	вищій	перший	люкс	вищій	перший			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Аванзал, хол	+	+	*	+ ¹⁾	+ ^{1)*}	*	+ ²⁾	*	*
Обідня зала	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Естрада та танцмайданчик	+	+	*	+	+	*	+ ²⁾	*	*
Артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів	+ ⁴⁾	+ ⁴⁾	*	*	*	*	+ ²⁾	*	*
Зона музичних автоматів, звуковідео-відтворювальної апаратури тощо	*	*	+	+	+	+	+ ²⁾	*	*
Банкетна зала, окремі кабінети	+	+	+	*	*	*	*	*	*
Роздавальні	*	*	*	*	*	+ ³⁾	*	+	+
Приміщення для цільових заходів дозвілля ⁵⁾	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Вестибюль	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ⁶⁾	+	*
Гардероб	+	+	+	+ ¹⁾	+ ^{1)D}	+ ¹⁾	+ ⁶⁾	+ ⁷⁾	*
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	*	+ ⁶⁾	*	*
Туалет (вбиральня)	+	+	+	+	+	+	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾	*
Туалетна при вбиральні	+	+	+	+	+	*	+ ⁷⁾	*	*
Кімната для куріння	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Приміщення відпочинку для відвідувачів та кабінет лікаря	*	*	*	*	*	*	*	+ ⁸⁾	*
Приміщення для ігор	*	*	*	*	*	*	+ ⁹⁾	*	*
Приміщення для надання додаткових послуг	+	+	+	+	+	*	+	+	*
Магазин (відділ) кулінарії	+	+	+	*	*	*	*	+	*

1) тільки при автономному функціонуванні;
2) встановлюється завданням на проектування; з виключенням впливу негативних факторів фізичної, хімічної та біологічної природи;
3) обслуговування барменом за стійкою бару;
4) у залах на 200 місць і більше;
5) вид заходів дозвілля, склад та площі приміщень встановлюється завданням на проектування;
6) у підприємствах харчування (закладу РГ) типу "кафе", де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення не обов'язкова;
7) для підприємств харчування (закладів РГ) місткістю більше 50 місць;
8) для їдалень з дієтичним харчуванням;
9) для дитячих кафе.

Примітка. + - наявність приміщення обов'язкова
* - наявність приміщення необов'язкова.

Рисунок 2.1– Перелік приміщень для обслуговування відвідувачів у підприємствах харчування (закладах РГ) різного типу і класу

До кожної групи приміщень висуваються певні вимоги відповідно до будівельних та санітарних норм і правил щодо створення комфортних умов відпочинку споживачів і споживання продуктів ресторанного господарства (рис. 2.2).

<h3>Вестибюль</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Має бути <u>просторим</u> • Площа $\frac{1}{4}$ площі зали, 0,3-0,45 м² на одне місце • Може бути малим (до 50 м² для ресторану до 50 місць); великим (більше 100 м², для ресторану 400-600 місць); аванзал (перед входом до головного залу ресторану) • Облаштовують дзеркалами, картинами, м'якими меблями, акваріумами, фонтанами, зеленою зоною тощо
	<ul style="list-style-type: none"> • Розташовують біля входу в вестибюль • Розраховують на 70 % місць ресторану або кафе • В інших випадках кількість вішалок для одягу має бути на 10% більше кількості місць у залі
<h3>Гардероб</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Має зручний зв'язок з <u>роздавальнею</u>, сервізною, буфетом, мийною столового посуду • Прямокутний зал має співвідношення довжини до ширини залу - 2:3 або 1:3. • Можуть мати природне і штучне освітлення • Температурний режим 16-18 С • Необхідна <u>приточно-витяжна</u> вентиляція
<h3>Зал</h3>	

Рисунок 2.2 – Вимоги до приміщень закладів РГ (приклад)

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

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

До **підсобних приміщень** належать касовий зал (при його наявності), сервізна, мийна столового посуду, білизняна, кімната для прасування столової білизни, приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та інших аксесуарів. З'єднуючою ланкою між торговими приміщеннями і виробництвом є роздавальня (рис. 2.3). Використання роздавальні вільного руху створює комфортні умови для споживачів і сприяє підвищенню ефективності та якості їх обслуговування (рис. 2.4). Це дозволяє досягти більш високої пропускнуєї спроможності.

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



Рисунок 2.3 – Роздавальня у ресторані

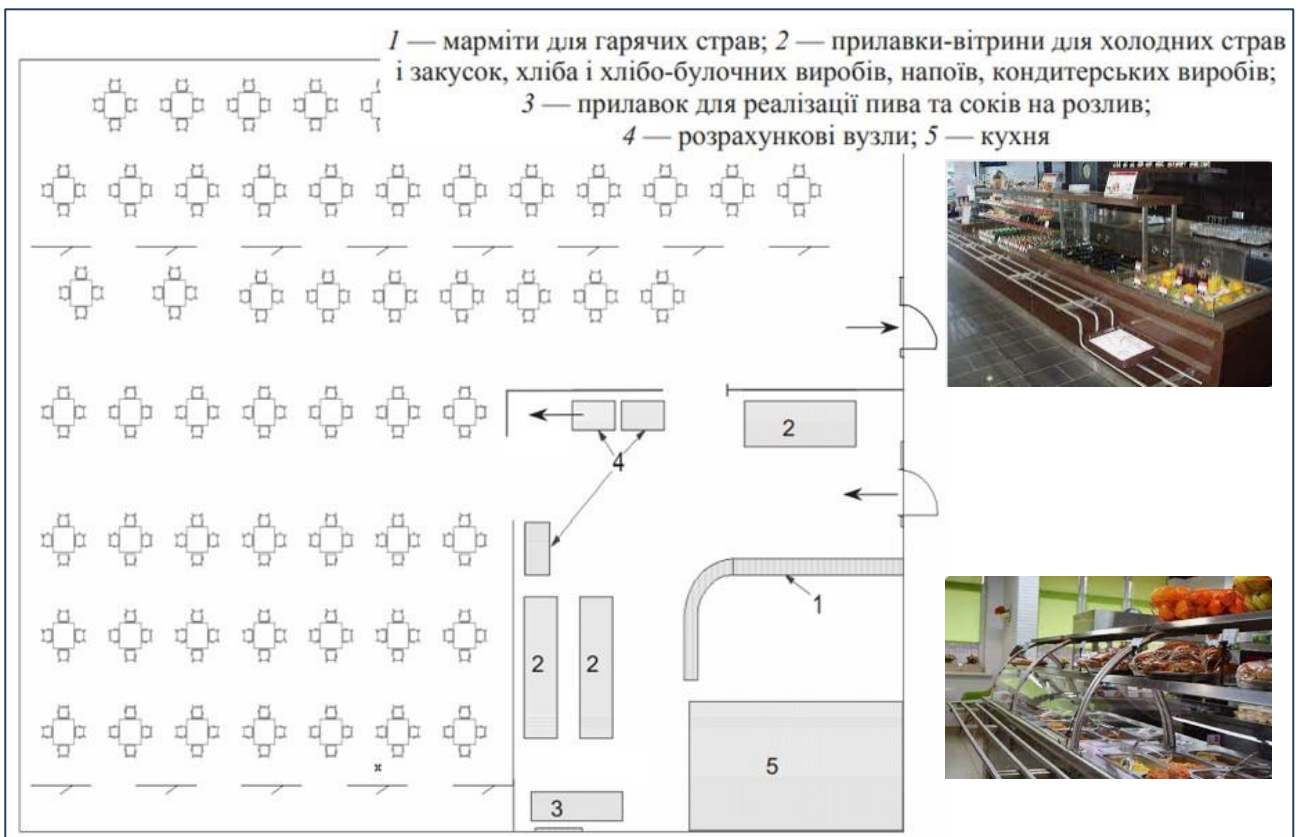


Рисунок 2.4 – Роздавальня вільного руху

Меблі та устаткування залів умовно поділяють на дві групи:

1. Меблі для споживання їжі.

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

Меблі для споживання їжі включають:

- столи: обідній, ресторанний, бенкетний, фуршетний, дитячий, спеціальний, кафетерійний;
- меблі для сидіння: стілець, крісло, напівкрісло, лава-диван, табурет барний, бенкетка.

Меблі та обладнання для зберігання і транспортування посуду, страв у залах включають:

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

Розміщення меблів у залі залежить від планувального вирішення приміщення, розташування дверей, вікон, колон, естради та площадки для танців (рис. 2.5).

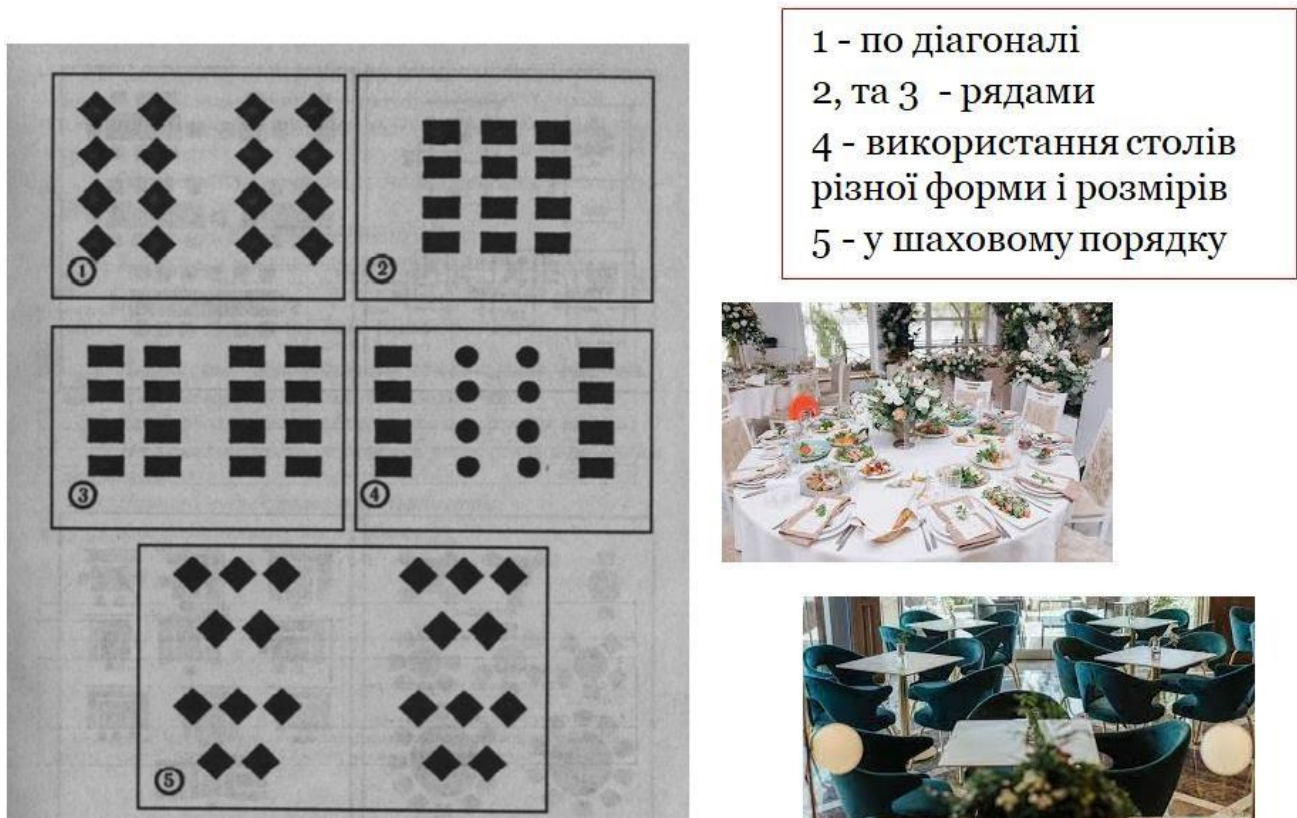


Рисунок 2.5 – Основні прийоми розміщення столів у залі ресторану

Щоденна підготовка залу включає прибирання підлоги, обмітання пилу, протирання меблів та обладнання.

Після прибирання приміщень і розміщення столів, за дві години до відкриття ресторану бригадир офіціантів отримує в сервізній і білизняній

необхідний для сервірування столовий посуд, набори і білизну відповідно до кількості столів і норм оснащення. Скатертини, серветки мають бути чистими, накрохмаленими, відпрасованими, посуд – без тріщин і сколів; столові набори – без деформацій. Тарілки переносять, накриваючи їх рушником, із сервізної в зал і ставлять на серванти та підсобні столи гіркою по 10–12 штук, а фужери, келихи і чарки – на підносах, застелених серветкам. Перед сервіруванням офіціанти протирають (полірують) посуд і столові набори рушниками, дотримуючись при цьому певних правил. Сільнички наповнюють на 3/4 об'єму сіллю. Перечницю наполовину наповнюють сухим перцем. Гірчичницю також заповнюють на 3/4 об'єму і вставляють ложечку. Набори для спецій миють щодня і насухо протирають. Перед сервіруванням столів їх застеляють скатертинами. Запрасована центральна складка має лягти по осі столу. Краї скатертини повинні спускатися однаково з усіх боків не менше ніж на 25 см, але не нижче сидіння стільця.

Послідовність сервірування столу наведено на рис. 2.6.



Рисунок 2.6 – Послідовність сервірування столу

При сервіруванні дотримуються певних правил (рис. 2.7):

1) Мілку столову, закусочну або десертну тарілки ставлять напроти стільця так, щоб відстань від неї до краю стільниці складала близько 2 см. Емблема на тарілці має бути звернена до середини столу. При банкетному сервіруванні закусочна тарілка ставиться зверху на мілку столову. Доцільно покласти між ними серветку, але так, щоб не закрити емблему. Тарілку для хліба (пиріжкову) ставлять зліва від основної (мілкої столової або закусочної) на відстані 5–10 см залежно від кількості столових наборів (виделок).

2) Столові набори розміщують зліва і справа від центральної тарілки: ножі кладуть справа від тарілки лезом до неї, виделки – зліва; першими кладуть столові набори, потім рибні, закусочні.

3) Столову ложку завжди кладуть справа; десертні набори укладають перед тарілкою (мілкою столовою або закусочною) у такому порядку (від

тарілки до центру стола): ніж, виделка, ложка

4) Сервірування столу фужерами. Фужер можна ставити в центрі за тарілкою або змістити вправо і поставити за ножами. Фужери ставлять на підноси, застелені серветками, краще ємностями вниз. Можна переносити невелику кількість фужерів між пальцями лівої руки ємністю вниз; долоня руки має бути звернена вгору.

5) Серветки для сервірування мають бути добре відпрасовані та складені відповідним чином. Для сніданку й обіду використовують просто згорнуті серветки, для вечері або при обслуговуванні банкетів – більш складні форми. Серветка кладеться на закусочну або пиріжкову тарілку.



Рисунок 2.7 – Приклади сервірування столу

В усіх ресторанах та барах для скорочення часу на обслуговування споживачів застосовують попереднє сервірування столів, що доповнює інтер'єр залу. Воно включає мінімальну кількість предметів, які можуть бути використані при наступному виконанні замовлення: піріжкові тарілки, фужери, набори для спецій, столові набори, серветки, квіти. Залежно від виду і характеру обслуговування (сніданок, обід, вечеря, обслуговування торжеств) попереднє сервірування буває різного ступеня складності.

Контрольні запитання

1. Назвіть види устаткування, за допомогою якого здійснюється процес обслуговування споживачів.
2. Назвіть основні види приміщень для споживачів.
3. Визначте види меблів, які використовуються для споживання їжі в залах закладів.
4. Які процеси включаються в щоденну підготовку залу ресторану?
5. Назвіть правила сервірування столів.

ТЕМА 3.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ, СКЛАДСЬКОГО І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| - <i>договір постачання</i> | - <i>постачальник</i> |
| - <i>товарний запас</i> | - <i>вибір постачальників</i> |
| - <i>логістика</i> | - <i>складське господарство</i> |

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є наявність на них достатньої кількості та асортименту сировини, предметів матеріально-технічного оснащення і т. ін. Все це досягається шляхом раціональної організації постачання закладів усім необхідним, певної якості, різноманітного асортименту та кількості.

Вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства:

- забезпечення різноманітного асортименту товарів у достатній кількості і належній якості протягом року;
- своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення;
- скорочення ланкового просування товарів;
- оптимальний вибір постачальників і своєчасне укладення з ними договорів на постачання товарів.

Закладу ресторанного господарства необхідно сформулювати список потенційних постачальників, який постійно оновлювати та доповнювати. При виборі постачальників їх аналізують за рядом критеріїв: ціна продукції, якість продукції, що поставляється, надійність постачань, відстань постачальника від споживача, терміни виконання замовлення, організація керування якістю в постачальника, фінансове становище постачальника тощо.

Поставляти сировину, напівфабрикати та продовольчі товари до закладів ресторанного господарства можуть безпосередньо підприємства-виготовлювачі (фермерські господарства, птахофабрики та ін.) або посередники (оптові бази, вихідні бази, торгово-закупівельні бази, торговельні бази).

Договір постачання – це основний документ, що визначає права й обов'язки сторін щодо постачання усіх видів продукції.

Розрізняють транзитну та складську форми постачання товарів (рис. 3.1).

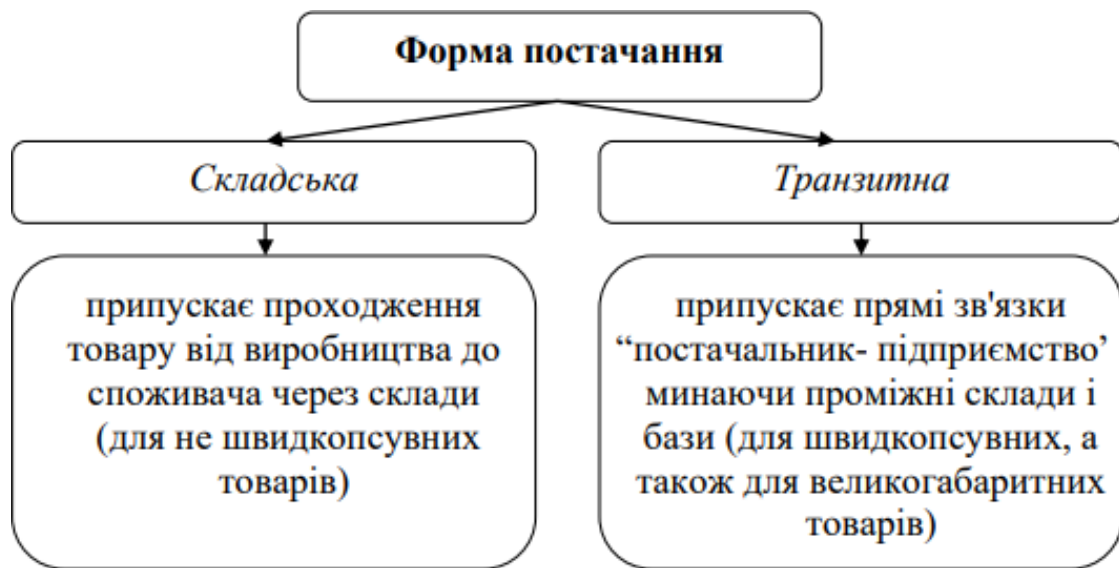


Рисунок 3.1 – Форми постачання товарів

Основними принципами руху товарів є:

- оптимальна ланковість;
- ефективне використання транспортних засобів;
- ефективне використання торговельно-технологічного устаткування;
- скорочення кількості операцій з товаром.

Поопераційна схема документального оформлення прийому товарів закладом РГ наведена на рис. 3.2.

Для забезпечення безперебійної роботи виробництва і реалізації продукції в достатньому асортименті з урахуванням попиту споживачів необхідні **товарні запаси**. Процес виробництва на підприємствах харчування забезпечується в основному запасами сировини, а також перехідним незавершеним виробництвом. Ці елементи запасу забезпечують виконання виробничої діяльності підприємства харчування.

Товарні запаси мають бути мінімальними, але достатніми для ритмічної



Рисунок 3.3 – Матеріально-технічне оснащення закладів ресторанного господарства

Передпродажний сервіс полягає в тому, що працівники фірми постачальника після прибуття товару до місць продажу проводять монтаж устаткування, регулюють його, приводять до робочого стану, усувають можливі неполадки.

Післяпродажний гарантійний сервіс включає весь комплекс послуг, здійснюваний фірмою-постачальником, як правило, безкоштовно: проведення періодичних профілактичних оглядів устаткування, гарантійний ремонт.

При прийманні устаткування, що надійшло в тарі, перевіряється цілісність упаковки, відповідність технічним умовам, супровідним документам, що засвідчують якість і комплектність (технічний паспорт). За наявності будь-яких дефектів чи відхилень складається акт. Порядок складання акту (терміни, склад комісії та ін.) визначається договором постачання. На підставі актів пред'являються претензії до постачальників. Вимоги до вибору постачальників залишаються такими ж, як і при продовольчому постачанні, тобто рекомендується систематично вивчати потенційних постачальників, складати їх список, аналізувати за спеціальними критеріями. Головне, щоб поставки були якісні, своєчасні і надійні

Логістика - це наука про планування, контроль та управління транспортуванням, зберіганням та іншими матеріальними і нематеріальними операціями, що здійснюються в процесі доведення сировини і матеріалів до виробничого підприємства, внутрішньозаводської переробки сировини, матеріалів і напівфабрикатів, доведення готової продукції до споживача у відповідності з інтересами і вимогами останнього, а також передача, зберігання і обробка відповідної інформації.

Розрізняють наступні види логістики: закупівельна, транспортна, виробнича, збутова, або маркетингова, або розподільна та інформаційна, або

комп'ютерна.

Складське господарство - це комплекс складів, допоміжних пристроїв та обслуговуючих підрозділів, що здійснює приймання матеріальних ресурсів, їх розміщення, зберігання, облік, перевірку стану, підготовку до виробничого споживання та відпускання споживачу.

До основних функцій складського господарства в закладах РГ відносяться:

- кількісне та якісне приймання товарно-матеріальних цінностей (ТМЦ), що надходять на зберігання;
- забезпечення оптимальних умов збереження ТМЦ;
- прийом, сортування, підготовка до відпуску і відпуск ТМЦ;
- контроль за станом і рухом запасів продовольчих товарів;
- облік ТМЦ.

До складу приміщень для прийому та зберігання продуктів в закладах, які працюють з неповним виробничим циклом входять:

- холодильні камери (для зберігання напівфабрикатів; для зберігання молочно-жирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв; для зберігання відходів;
- комори інвентарю, сухих продуктів, комора і мийна тари;
- завантажувальна площадка.

Для закладів, які працюють з повним виробничим циклом, відрізняється склад охолоджувальних камер: для зберігання м'яса, для зберігання риби; для зберігання молочно-жирової продукції і гастрономії; для зберігання фруктів, зелені та напоїв. А для овочів – передбачена комора овочів. У закладах ресторанного господарства які мають ліцензію на реалізацію винногорілчаних виробів передбачають комору для зберігання винно-горілчаних виробів.

Вимоги до складських приміщень закладів РГ наведено на рис. 3.4.

Організація зберігання сировини і продуктів в закладах ресторанного господарства повинна здійснюватись відповідно до СанПІН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів».

До особливо швидкопсувних належать продукти, які не підлягають зберіганню без холоду, а максимальний термін зберігання при температурі не вище + 6 ° С становить від 6 до 72 годин в залежності від виду продукту. Це м'ясні, молочні, рибні, овочеві продукти, кондитерські вироби та ін. При порушенні умов і термінів зберігання в них можуть розмножуватися мікроорганізми, що викликають псування продуктів, а також потенційно-патогенні і патогенні мікроорганізми, здатні викликати бактеріальні отруєння і гострі кишкові захворювання. Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил покладена на керівника підприємства.

Продовольчі товари надходять в заклади ресторанного господарства в тарі, що передбачена для збереження їх цілісності під час перевезення та зберігання, полегшення процесу транспортування, раціональному проведенню вантажно-розвантажувальних робіт та ін.

Тарооборот включає приймання, розкриття, зберігання і повернення тари.

Розрахунок площі складських приміщень включає норму навантаження на 1 м² площі підлоги (м'ясо, м'ясопродукти, риба – 150- 200 кг/м²; напівфабрикати м'ясні і рибні – 100 кг/м²; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти – 200-250 кг/м²)

У складах не можна розмішувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Підлога в складських приміщеннях і прилеглих до них коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання

Обладнання складських приміщень закладів ресторанного господарства має забезпечувати повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей, оптимальний режим зберігання

Усі приміщення не повинні бути прохідними. Складські приміщення повинні розмішуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами

Висота приміщень має бути не меншою 3,5 м, у підвальних приміщеннях і охолоджувальних камерах допускається 2,4-2,8 м. Стіни і стеля повинні бути гладенькими, легко очищуватися від пилу

Рисунок 3.4 – Вимоги до складських приміщень закладів РГ (приклад)

Тара, що надійшла з товаром, повинна бути прийнята з відповідними нормативними документами й умовами договору постачання матеріально відповідальними особами так само, як і товар. Приймання по кількості включає перевірку фактичної наявності тари і зіставлення його з даними супровідних документів. При прийманні тари по якості перевіряють її цілісність, зовнішній вигляд, звертають увагу на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень і т. д. Порядок повернення тари має бути передбачений у договорі постачання.

Контрольні запитання

1. Назвіть вимоги, що висуваються до складських приміщень закладів ресторанного господарства.
2. Охарактеризуйте способи зберігання й укладання сировини та продуктів.
3. Назвіть способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?
4. Які критерії для вибору постачальників?
5. Назвіть види запасів закладу РГ.

ТЕМА 4.

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЗАГОТІВЕЛЬНИХ, ДОГОТІВЕЛЬНИХ, СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЦЕХІВ ТА ДОПОМІЖНИХ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|---------------|---------------------|
| - м'ясний цех | - овочевий цех |
| - рибний цех | - доготівельний цех |
| - гарячий цех | - холодний цех |

В системі ресторанного господарства функціонують заготівельні та доготівельні заклади, в яких відокремлюються заготівельні, доготівельні та спеціалізовані цехи, де і виготовляються напівфабрикати різного ступеня гатунку, готові кулінарні вироби, кондитерська продукція, страви та напої.

Призначення заготівельних цехів закладів ресторанного господарства – первинна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів для постачання їх до гарячого цеху свого закладу ресторанного господарства, до доготівельних закладів, магазинів і відділів кулінарії. При організації *заготівельних цехів* будь-якої потужності необхідно вважати на:

- забезпечення поточності виробництва;
- послідовність здійснення технологічних процесів;
- мінімальні технологічні та транспортні вантажні потоки;
- об'єднання у одних приміщеннях виробництв, які потребують однакового температурного режиму і вологості повітря;
- забезпечення вимог санітарії й заходів з охорони праці та техніки безпеки;
- розміщення складських охолоджувальних приміщень в одному блоці.

Склад заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, а саме: функцій, які вони виконують, потужності підприємства, структури підприємства тощо. До *заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства* відносяться: м'ясний, овочевий, птахогольовий, рибний, м'ясо-рибний, цех доробки напівфабрикатів, цех обробки зелені.

У заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства і в таких підприємствах, як ресторан, кафе, їдальня, що працюють на сировині організують овочевий, птахогольовий, рибний, м'ясний, або м'ясо-рибний.

На доготівельних підприємствах ресторанного господарства організують цех доробки напівфабрикатів і цех обробки зелені.

Овочевий цех розташовують, як правило, в тій частині підприємства, де знаходяться овочеві комори, щоб транспортування сировини здійснювалось найкоротшим шляхом і можна було запобігти перетинанню технологічних потоків на виробництві. Крім того, цей цех повинен мати зручний зв'язок з цехом доробки напівфабрикатів, якщо він є, з холодним і гарячим цехами. В овочевому цеху заготівельних підприємств здійснюється первинна обробка

картоплі, овочів з наступним виготовленням напівфабрикатів з них. Окремо в овочевому цеху заготівельних підприємств організується ділянка обробки сезонних овочів та зелені.

Можливий склад овочевого цеху: для миття та очищення картоплі й овочів; доочищення картоплі та овочів; охолодження напівфабрикатів, зберігання напівфабрикатної тари, приготування та зберігання розчину бісульфіту; для начальника цеху.

В овочевому цеху виділяються технологічні *функціональні зони*:

- обробки картоплі і коренеплодів;
- обробки капусти, цибулі, зелені, сезонних овочів, ягід

Необхідне обладнання овочевого цеху: пересувні ванни, картоплечистки, машини для нарізки овочів, спеціалізовані виробничі столи, стелажі, ванни, шафи з витяжкою, холодильна шафа або виробничий стіл із вбудованою холодильною шафою, ваги настільні тощо.

М'ясні цехи організують на крупних заготівельних підприємствах та підприємствах, які переробляють сировину для свого виробництва.

У м'ясному цеху виготовляють напівфабрикати відповідно до кулінарного розрубу туш. У ньому можуть бути організовані наступні лінії і ділянки:

- лінії підготовки сировини до обробки (дві для крупної і одна для дрібної худоби);
- лінія виробництва порційних і дрібношматкових напівфабрикатів;
- лінія виробництва натуральних січених виробів і виробів з котлетної маси;
- дільниця обробки кісток.

Необхідне обладнання м'ясного цеху: транспортери, підвісні та потокові механізовані лінії, стільці для розрубання м'яса, виробничі столи, пересувні візки, ванни, пересувні стелажі, універсальний привід (м'ясорубка, фаршмішалка), машини для нарізання дрібношматкових напівфабрикатів, рихлення порційних шматків м'яса, панірування порційних шматків м'яса, автомати формування й панірування виробів із натурального рубленого м'яса й котлетної маси, машини для формування котлет, машини для подрібнення кісток, холодильна шафа або виробничий стіл тощо.

Рибний цех - призначений для механічної обробки риби і виробництва з неї напівфабрикатів. Можливий склад його приміщень включає: рибне відділення; охолоджувальна камера напівфабрикатів; мийна інвентарю; комора напівфабрикатної тари; приміщення для начальника цеху.

В рибному цеху виділяються технологічні функціональні зони:

- обробки риби з кістковим скелетом та виробництва напівфабрикатів з неї;
- обробки риби з хрящевим скелетом та виробництва напівфабрикатів з неї.

Призначення **доготівельних цехів** закладів ресторанного господарства – завершення технологічного процесу приготування продукції. До доготівельних цехів ресторанного господарства відносяться: гарячий, холодний. Виробничою

програмою доготівельних цехів є план-меню.

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок із заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями, холодним цехом, роздавальною й залом, мийною кухонного посуду (рис. 4.1).



Рисунок. 4.1 – Загальний вигляд гарячого цеху закладу ресторанного господарства

Технологічні зони та робочі місця:

- приготування бульйонів та перших страв;
- приготування других гарячих страв, гарнірів та соусів
- приготування солодких страв та гарячих напоїв.

Страви, виготовлені в гарячому цеху, розрізняють за такими основним ознаками:

- *виду використовуваної сировини* – з картоплі, овочів і грибів; з круп, бобових і макаронних виробів, із яєць і творага, із риби і морепродуктів; з м'яса і м'ясних продуктів, із птиці, дичини, кролика та ін.;
- *способу кулінарної обробки* – відварні, припущені, тушковані, смажені, запечені;
- *характером споживання* – супи, другі страви, гарніри, напої тощо;
- *призначенням* – для дієтичного, шкільного харчування та ін;
- *консистенції* – рідкі, напіврідкі, густі, пюреподібні, в'язкі, розсипчасті.

Необхідне обладнання гарячого цеху: пароконвектомати, електричні плити, казани, сковороди, фритюрниці, грилі, шафи для смаження, холодильні шафи, протиручні машини (для протирання овочів, сиру кисломолочного); збивальні машини, міксери, виробничі столи з вбудованою ванною мийною (для доробки напівфабрикатів, фруктів, зелені), теплові вставки, ванни мийні (для промивання гарнірів), пересувні стелажі, стійки роздавальні, марніти для перших та других страв, кавоварки, кип'ятильники тощо.

Холодні цехи призначені для приготування, порціонування й оформлення холодних страв, закусок, солодких страв і холодних напоїв. Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, реалізованих через зал, магазини кулінарії, філії, а також відправляються в буфети та ін. Асортимент напівфабрикатів або продукції цеху включає:

холодні закуски, гастрономічні вироби (м'ясні, рибні), салати і вінегрети, заливні страви, бутерброди, холодні страви (відварені, смажені, фаршировані, заливні та ін.), молочнокисла продукція, а також холодні солодкі страви (желе, муси, самбуки, киселі, компоти й ін.), холодні напої, холодні супи.

Виділяються технологічні функціональні зони:

- приготування холодних страв та закусок;
- приготування солодких страв та холодних напоїв

При організації холодного цеху необхідно враховувати, що продукція цеху після виготовлення й порціонування не піддається тепловій обробці, тому треба строго дотримуватися санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарям - правил особистої гігієни. Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах і повинні мати температуру +10-+14°C, тому в цеху має бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування. З огляду на те, що в холодному цеху виготовляють продукцію з продуктів, що пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, необхідно чітко розмежувати виробництво страв з сирих і варених овочів, з риби й м'яса, оселедцевих продуктів.

В холодних цехах використовують великий парк холодильного устаткування - це холодильні шафи, виробничі столи з охолоджуваною шафою, низькотемпературні прилавки для зберігання морозива, морозильні скрині.

Зразок планування холодного цеху надано на рис.4.2.



Рисунок. 4.2 – Планування холодного цеху

Функціональне призначення **кулінарного цеху**: виробництво напівфабрикатів високого ступеня готовності, а також кулінарних виробів із м'яса, птиці, риби, овочів, круп, сиру та інших продовольчих товарів і постачання їх до доготівельних закладів, а також магазинів кулінарії та закладів роздрібної мережі за заздалегідь складеними договорами. Цех повинен мати зручний зв'язок із заготовочними виробничими цехами (овочевим, м'ясним, рибним, птахогольовим), мийною кухонного посуду, мийною столового посуду,

мийною посуду й інвентарю, експедицією, роздавальною, торговим залом закладу. Холодне й гаряче відділення кулінарного цеху розміщують у суміжних приміщеннях.

У холодному відділенні кулінарного цеху виготовляють: оселедець рубаний; рибу і м'ясо холодні; холодець; паштет з печінки; маринад овочевий; салати і вінегрети і т.ін.

У гарячому відділенні кулінарного цеху виготовляють такий асортимент кулінарних виробів:

- із овочів – овочі відварні; котлети, битки овочеві; овочі (цибуля, морква) пасеровані; перець, кабачки фаршировані; голубці;
- із м'яса, птиці, субпродуктів – язик, серце, м'ясо, птиця відварні; м'ясо, птиця, печінка смажені; м'ясо шпиговане, тушковане; бульйони;
- із риби – риба відварна, риба смажена; котлети, тефтельки, фрикаделі рибні;
- із сиру – сирники, млинчики із сиром, запіканки, пудинги;
- із борошняних кулінарних виробів – вареники, пельмені, млинчики з фаршем та іншими наповнювачами.

Кондитерський цех здійснює виробництво широкого асортименту борошняних кондитерських і здобно-булочних виробів, які реалізуються через роздавальні й доготівельні заклади ресторанного господарства, мережу магазинів кулінарних виробів, буфетів. Цех приймає також індивідуальні замовлення від населення. Крім того, кондитерські цехи виробляють різні напівфабрикати: тісто, заготовки для тортів та інші вироби для реалізації через магазини кулінарних виробів. Робота кондитерських цехів дає можливість збільшити реалізацію продукції власного виробництва, покращити обслуговування населення. Основним обладнанням кондитерського цеху є тістомісильна, тісторозкачувальна машини, агрегат для просіювання борошна, універсальний привід з комплектом змінних механізмів, електроплити, пекарські шафи, виробничі столи, ванни. Крім того, у кондитерському цеху повинен бути відповідний інвентар: кондитерські мішечки, різці для тіста, лопатки, ножі, форми кондитерські тощо.

До допоміжних виробничих приміщень на підприємствах ресторанного господарства відносяться: **експедиція, мийна кухонного посуду, хліборізка.**

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (казанів, каструль, листів і ін.), кухонного і роздавального інвентарю, інструментів. Приміщення мийної повинно мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). У приміщенні мийної встановлюють підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду, інвентарю, мийні ванни з трьома відділеннями - для замочування, миття і дезінфекції використаного посуду і її ополіскування.

Напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби реалізуються в інші підприємства через **експедицію**. Великі заготовочні підприємства, як правило, мають кілька експедицій: експедиція, що реалізує напівфабрикати (з овочів, м'яса, риби, птиці, субпродуктів); експедиція, що реалізує кулінарну продукцію (при кулінарному цеху); експедиція при кондитерському цеху.

Експедиція розміщується поблизу заготовочних, кулінарного і кондитерського цехів. Склад і площі приміщень експедиції залежать від потужності підприємств і асортименту продукції, що відпускається. До складу експедиції входять наступні приміщення: прийому замовлень, охолоджувані камери для короткочасного збереження овочевих, рибних, м'ясних напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, комори кондитерських виробів, приміщення прийому і розбирання транспортної тари, мийна напівфабрикатної тари, кулінарних і кондитерських виробів, приміщення для збереження тари, кімната експедитора.

Продовольча сировина й харчові продукти — це складні багатокомпонентні біологічні системи, що зазнають незворотних змін на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. Ці стадії включають:

- приймання продовольчої сировини і харчових продуктів (рис. 4.3);
- зберігання харчових продуктів;
- механічну і гідромеханічну обробку сировини та продуктів і приготування кулінарних напівфабрикатів;
- теплову обробку напівфабрикатів і приготування готової їжі;
- зберігання готової їжі;
- організацію споживання їжі.

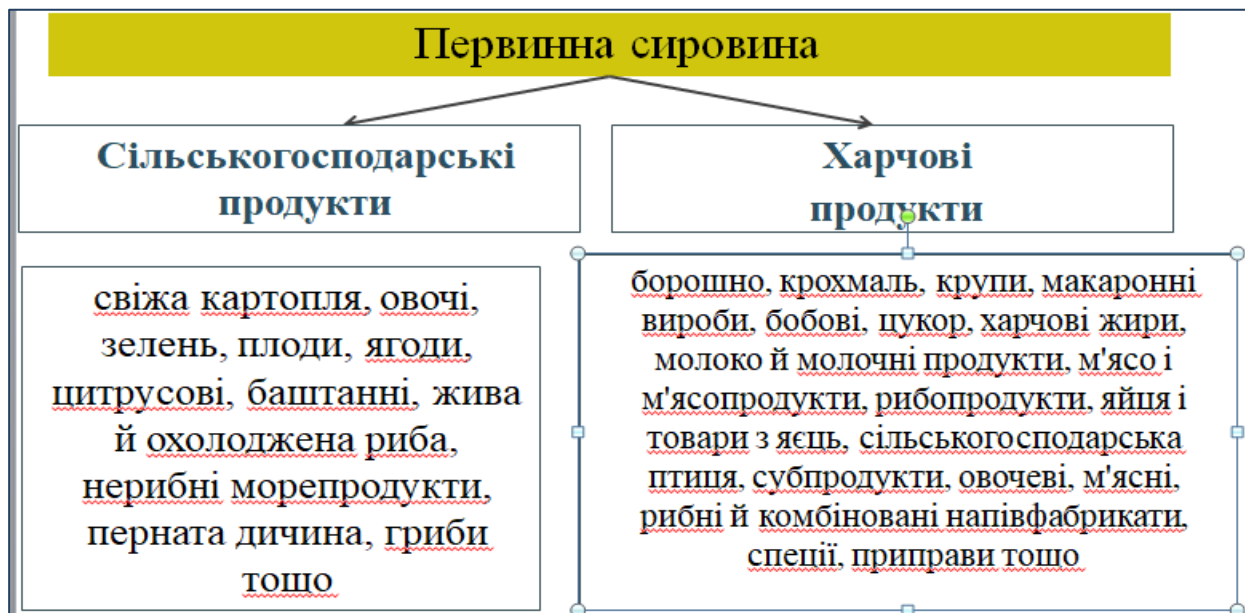


Рисунок 4.3 – Види первинної сировини

Щоб запобігти появі й поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, забороняється приймати:

- продовольчу сировину й харчові продукти без документів, що підтверджують їхню якість і безпеку;
- м'ясо і м'ясопродукти всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма ветогляду й ветеринарного свідоцтва;
- рибу, раків, сільськогосподарську птицю без ветсвідоцтва;

- непатрану птицю (крім дичини);
- яйця із забрудненою шкаралупою, з надрізом, з дефектами «протікання» і «розбиття», а також із господарств, де був зафіксований сальмонельоз;
- качині й гусячі яйця;
- консерви з порушеннями герметичності банок, бомбажні, «хлопавки», банки з іржею, деформовані, без етикеток, із простроченими термінами реалізації;
- крупу, борошно й інші сухі продукти, заражені шкідниками хлібних запасів;
- свіжі овочі й фрукти із цвіллю й ознаками гнилі;
- гриби неїстівні, некультивовані їстівні, червиві, зім'яті;
- харчові продукти з термінами придатності, що минули, й ознаками недоброякісності;
- продукцію домашнього виготовлення (консервовані гриби, овочі, фрукти, м'ясні, рибні, молочні продукти, готові до вживання).

Температури зберігання охолодженої їжі і гарячої їжі:

- температура холодних закусок і холодних солодких страв для споживачів має становити 12-14°C,
- гарячих супів і напоїв – 75°C,
- м'ясних, рибних, овочевих та інших гарячих страв – 65°C.

Види кулінарної продукції залишати які для реалізації на наступний день **не дозволяється:**

- 1) салати, вінегрети, паштети, холодці, заливні страви, вироби із кремом й інші надто швидкопсувні холодні страви;
- 2) супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре;
- 3) м'ясо відварне порційне для супів,
- 4) млинці з м'ясом і сиром,
- 5) січені вироби з м'яса, птиці, риби;
- 6) соуси, омлети, картопляне пюре, відварні макарони;
- 7) напої власного виробництва.

Контрольні запитання

1. Які цехи закладів ресторанного господарства відносяться до доготівельних?
2. Назвіть вимоги до розташування доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.
3. Які цехи закладів ресторанного господарства відносяться до заготівельних?
4. Назвіть обладнання, інструмент та інвентар, що використовується в м'ясних цехах закладів ресторанного господарства
5. Які приміщення закладів ресторанного господарства відносяться до допоміжних виробничих приміщень?

ТЕМА 5.
ВИДИ СТОЛОВОГО ПОСУДУ ТА БЛИЗНИ. ПРАВИЛА ТА ТЕХНІКА
ПОДАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ СТРАВ ТА НАПОЇВ. МЕТОДИ І ФОРМИ
ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ.
ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ ТА БАРАХ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - <i>келих</i> - <i>столове приладдя</i> - <i>столова білизна</i> | <ul style="list-style-type: none"> - <i>склянка</i> - <i>столовий посуд</i> - <i>правила та техніка подавання страв</i> |
|---|--|

Для забезпечення якісного обслуговування важливо, щоб ресторан був забезпечений скляним посудом у кількості, передбаченій нормативами оснащення та у відповідному до категорії закладу асортименті.

За формою розрізняють **склянки**:

- чашоподібні – ніжка з основою і висока чаша;
- шале – ніжка з основою і плоска широка чаша;
- келихи – без ніжки і основи, але на плоскому міцному дні;
- келихи на ніжках – чаша переходить в міцну ніжку. Вказані форми постійно видозмінюються.

В усіх ресторанах і кафе найчастіше використовуються скляні келихи за принципом: «кожний напій має свій келих» (рис. 5.1).

Основні відмінності винних келихів, призначених для червоного, рожевого і білого вина:

- келихи для білих вин мають невелику чашу і достатньо високу ніжку, оскільки білі вина п'ють охолодженими.
- для білих вин бажані келихи прямої і ледь витягнутої форми;
- для витриманих білих вин можна використовувати келихи тюльпаноподібної форми невеликої місткості;
- розміри келихів для рожевих вин аналогічні до розмірів келихів для білих, оскільки рожеве вино також п'ється охолодженим.
- келихи для червоних вин, як правило, яблуко- чи тюльпаноподібної форми. Для кращого сприйняття аромату червоних вин ці келихи часто мають велику місткість (200-300 мл) і заповнюються приблизно до половини (зазвичай на 1/3);
- червоне вино вживають неохолодженим і воно може впродовж тривалого часу зберігатися в келиху, тому висота ніжки келиха не має великого значення;
- на відміну від келихів для білого вина, у них широка і глибока чаша, оскільки червоні вина в процесі бродіння отримують більше кисню і краще проявляють свої властивості.

Якщо келихи мають форму яблука чи тюльпана, то аромат вин майже не

відчувається, оскільки за такої форми він ніби поринає вглиб келиха. Тому цей посуд використовується здебільшого для важких насичених вин.

Келихи прямої чи опуклої форми задумані, насамперед, для молодих ігристих білих та рожевих вин, букет яких не такий різкий.

склянки і келихи, призначені для безалкогольних напоїв: води, лимонаду і молока



Проста склянка
для води



Бокал для води
на ніжці



Склянка для
молока



Склянка для
лимонаду

келихи і фужери для пива

<p>Пивна кружка з ручкою (Seidel) – для розливного пива (зліва) Пивна кружка з ручкою (Krugel) – для розливного пива (справа)</p>		
<p>Пивний бокал конусоподібний (зліва) – для розливного і пляшкового пива. Пивний бокал-тольпан (справа) – для пляшкового пива, рідше – розливного.</p>		
<p>Високий пивний бокал, що розходитьс догори (зліва) – для розливного і пляшкового пива Літрова пивна кружка (справа) – для розливного пива, подається в основному в пивних закладах (в біршгартенах і бірштубах). Поширені переважно в Баварії (рідше – в Австрії)</p>		<p>Пивний бокал на 0,3 л – для розливного і пляшкового пива (зліва) Півлітровий бокал – для світлого (пшеничного) пива (справа)</p> 
<p>Пивна кружка – для розливного пива ємністю 400-500 мл</p>		<p>Пивний бокал типу "наполеон" (зліва) – для розливного і пляшкового пива Пивна чашка-шале (берлінська) (справа) – для світлого берлінського пива.</p> 

Основні типи склянок для вина



Склянка для
вина (1/8 л) –
для
розливного
вина (білого,
рожевого,
червоного).



Склянка для
вина подовженої
форми (1/9 л) –
для розливного
вина (білого,
рожевого,
червоного).



Кружка для
молодого вина
(1/8, 1/9 л) – для
молодого
розливного вина
(білого,
рожевого,
червоного).



Римський бокал
для вина (1/8, 1/9
л) – для розливного
білого вина
найкращої якості;
чаша біла, ніжка –
зелена чи
коричнева.

Рисунок 5.1 – Види склянок та келихів

Чарки використовуються для різних міцних алкогольних напоїв (рис. 5.2).















	Коньячна чарка Використовується для малої дози коньяку, має форму балону і велику поверхню випаровування, що підкреслює міцність алкоголю. Для дегустації подаються малорозмірні вузькі чарки. Призначена для коньяків типу V.S.O.P., молодих арманьяків, бренді, лікерів, кальвадосів, ромів, гарячих гроїв.		Чарки для лікерів Для усіх видів лікерів. Об'єм – 25-35 мл. Призначені для лікерів, бальзамів, дорогих марочних коньяків, що подаються до чаю і кави.
	Коньячна чарка Snifter або келих для бренді тюльпаноподібної форми – об'єм 75-450 мл; заповнюється не більше ніж на 1/3 об'єму. Призначений для коньяків, а також для арманьяків, кальвадосів і благородних лікерів тощо.		Чарка для портвейну Для міцних і десертних вин. Об'єм 75 мл. Вузька висока чарка зберігає значний вміст алкоголю, аромат, як правило, не вивітрюється. Підходить не лише для портвейнів, але й для мадери, мальвазії та вина Santo.
	Коньячна чарка для міцних вин і лікерів Двох розмірів, але в обох випадках менші від великої коньячної чарки; призначена для міцних вин, а також для лікерів типу „Kummet“ і монастирського лікеру.		Чарка-шале для коктейлів Для всіх видів коктейлів.
	Чарка для напоїв „Grappa“ Для спиртних і міцних напоїв. В такій чарці втрачається міцність алкоголю; призначена для напоїв типу «Grappa», «Marc», для бренді «Trester».		Чарка-шале для лікерів Для всіх видів лікерів.
	Чарка для кремових коктейлів Для всіх видів коктейлів, що мають кремову консистенцію (із збитих вершків і лікерів).		Келих для кави по-ірландськи Використовується для кави по-ірландськи та інших видів кави.
	Чарка для міцних фруктових наливок різної місткості – використовується для фруктових напоїв із високим вмістом спирту, виготовлених із кісточкових плодів (вишень, абрикосів, слив тощо). Така форма чарки дозволяє розкрити фруктовий букет напою.		
	Келих для коктейлів типу «сауер» (100 мл) – кислих напоїв на основі лимонного соку, сиропу і міцного спиртного напою.		
	Келих Харікейн – використовується для екзотичних і тропічних коктейлів (об'єм – 450-480 мл)		
	Келих для гарячих напоїв (200-250 мл) – за рахунок зручної ручки у келиха його можна тримати, не обпікаючись. Тому такі келихи використовуються для гарячих коктейлів і напоїв.		



Рисунок 5.2 – Види чарок

В асортименті ресторанів повинні бути:

- чарка горілчана (об'єм 50 мл) – для горілки та гірких настоянок, а також для ординарних коньяків;
- чарка рейнвейна або келих для білого вина (об'єм не менше 100 мл) – для сухих білих і рожевих столових вин, які п'ють охолодженими;
- чарка лафітна або келих для червоного вина (125-250 мл) – для сухих червоних столових вин, які подають при кімнатній температурі; келих наповнюють не більше ніж на 2/3 об'єму;
- келих для шампанського (об'єм 150 мл) – може бути високим і вузьким або як широка чаша;
- келих для води (об'єм 250-300 мл) – для мінеральної та іншої питної води, також може використовуватися для подачі пива;
- висока вузька склянка (250-300 мл) – для фруктових напоїв і соків;
- чайна склянка (об'єм 250 мл) – для подачі чаю в підстаканнику, морсу, соку, кефіру, що подаються на сніданок;

- полумиски для фруктів та натуральних овочів;
- тарелі округлі для подавання тортів, тістечок, натуральних овочів;
- менажниці різні (тарілки з перегородками) – для подавання салатів; овочів, соленого печива, горішків;
- салатниці (1, 3, 6, 12 порцій) – для подавання салатів, маринадів, солінь, різних десертів, горішків та ін.;
- цукерниці різні – для подавання цукерок, дрібного печива;
- цукерниці – для подавання цукру;
- набори для подавання варення, джему, меду та ін.;
- вази глибокі – для подавання фруктів;
- вази багатоярусні – для подавання фруктів, печива, тістечок;
- вази крющонні – для приготування та подавання крющонів;
- глечики скляні (500, 1000, 1500 мл) – для подавання соків, крющонів, морсів, квасу та ін.;
- карафи різні (100, 250, 500, 1000 мл) – для подавання лікерів, наливок, настоянок, старих вин;
- карафи-декантери – для подавання витриманих червоних вин із винних погребів і портвейнів (особливо для вин урожаю поточного року);
- креманки на низьких і середніх ніжках – для подавання солодких страв;
- десертниці різні – для подавання десертів і солодких страв;
- креманки-бокали – для подавання фірмових солодких страв.

Порцеляновий посуд найбільш витончений, відрізняється легкістю, прозорістю, підвищеною міцністю, тому він застосовується переважно у ресторанах та кафе. У ресторанах переважно використовується посуд порцеляновий, оскільки він на 25–30 % міцніше фаянсової, легше миється, тому що має щільний черепок, що не поглинає вологу. Порцелянові вироби можна підігрівати – вони витримують дуже високу температуру. Порцеляновий посуд значно легше фаянсової, що дає змогу на одному підносі переносити велику кількість посуду.

Фаянсовий посуд відрізняється від порцеляну тим, що він непрозорий з більш товстими стінками, пористий на зламі. Використовується в основному у ресторанах першого класу та кафе (рис. 5.3).

У закладах ресторанного господарства використовується металевий посуд:

- з мельхіору (в ресторанах);
- нейзильберу (в ресторанах);
- нержавійної сталі (ресторани та кафе).

Металевий посуд за своїм функціональним призначенням класифікується на посуд (рис. 7.4):

- для збереження продуктів;
- для приготування їжі (наплитний);
- для подавання їжі (настільний);
- для прийняття їжі та напоїв;
- допоміжний.

Асортимент порцелянового та фаянсового посуду

1, 2, 3 — салатники круглі дво-, чотири- та шестипорційні; 4 — підставка для яйц
5 — полоскальниця; 6 — гірчичниця; 7 — перечниця; 8 — солонка; 9 — хрінниця
10 — чашка кавова з блюдцем; 11 — чашка чайна; 12 — чашка бульйонна;
13 — супова миска з кришкою; 14 — ваза для борошняних кондитерських виробів
15 — ваза для фірмових салатів, салатів з крабів, натуральних овочів;

16 — чайник заварний; 17 — кавник; 18 — чайник доливний; 19 — соусник;
20 — молочник; 21 — цукорниця; 22 — блюдо кругле; 23 — тарілка глибока столова;
24 — тарілка м'яка столова; 25 — тарілка закусточна; 26 — тарілка пірижкова;
27, 28, 29 — блюда овальні дво-, чотири- та шестипорційні;
30 — оселедниця; 31 — блюдо (розетка) для варення; 32 — попільниця

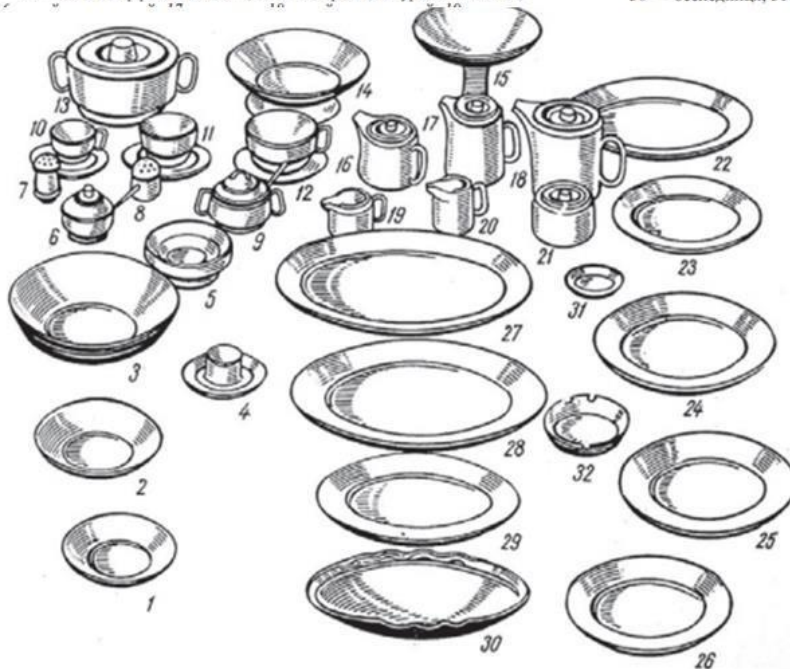


Рисунок 5.3 – Асортимент порцелянового та фаянсового посуду

Асортимент металевого посуду

1 — ікорниця; 2 — кокотниця; 3 — кокільниця; 4 — порційна сковорідка;
5, 6 — миски супові; 7 — решітки для спаржі; 8 — таганчик; 9 — баранчик круглий;
10 — баранчик овальний; 11 — блюдо овальне; 12 — соусник; 13 — сливочник;
14 — молочник; 15 — турка для кави по-східному; 16 — креманка; 17 — кавник;
18 — самовар; 19 — відерце для льоду з щипцями; 20 — піднос; 21 — свічник;
22 — відерце для шампанського; 23 — підставка для наборів;
24 — пристрій для подавання юшки рибної



Рисунок 5.4 – Асортимент металевого посуду

Для сервірування столів у закладах ресторанного господарства передбачений широкий асортимент *столового приладдя*, призначеного для споживання різних страв, закусок, десертів тощо.

Столові прибори поділяються на основні та допоміжні. До основних належать столові (виделка, ніж, ложка), закусочні (виделка, ніж), рибні (виделка, ніж), десертні (виделка, ніж, ложка), чайна і кавова ложки, а також фруктові прибори (виделка, ніж), що рідко використовуються. Допоміжні (спеціальні) прибори такі: ніж-виделка для нарізки і розкладки сиру, ніж для масла, приладдя для оброблення ракоподібних, виделки для устриць і равликів, ложка для салатів, щипці для цукру, льоду, спаржі, горіхів.

Обов'язковими в ресторанах вважаються:

- столовий набір (виделка, ніж, ложка), розмір по ножу 240 мм (використовують при споживанні страв з м'яса та риби);
- рибний набір (виделка, ніж-лопатка), розмір по ножу 200-240 мм;
- закусочний набір (виделка, ніж), розмір по ножу 200 мм (використовують при споживанні закусок і десертів);
- десертний набір (виделка (може мати три зубці), ніж, ложка), розмір по ножу 180 мм;
- фруктовий набір (виделка, ніж), розмір по ножу 150 мм;
- чайні і кавові ложки різних розмірів.

Серед столової білизни в асортименті повинні бути:

- *мольтони* – це нижні покривала з фланелі, тонкої повсті або штучної тканини з прогумованим покриттям, які стеляться безпосередньо на столи для захисту їхньої поверхні від дії рідини і гарячих страв. Вони також перешкоджають ковзанню і зсовуванню скатертин і забезпечують безшумне обслуговування столів.

- *скатертини*, що відповідають формі та розмірам столів і звисають з усіх боків на 25-35 см.

- при накритті столів для банкету широко використовують фуршетні «спідниці» – тканину, яка вкриває стіл від стільниці до підлоги.

- *серветки-покривала* – це великі серветки, які за виглядом, кольором і якістю підбираються під скатертину і використовуються для того, щоб накривати плями і забруднення.

- *гостьові серветки* – мають подвійну функцію: прикрашають стіл, служать для захисту одягу і для обтирання рота. Серветки мають квадратну форму і розміри від 40×40 см до 60×60 см;

- *ручники офіціантські* – використовуються для подачі страв і обслуговування. Найчастіше прямокутної форми розміром 40×80 см;

- для полірування столового посуду в ресторані потрібно мати достатню кількість *рушників*.

Правила та техніка подавання холодних страв і закусок:

1) для приготування використовують зелень петрушки, кропу, листи салату; свіжі, квашені, солоні і мариновані овочі та плоди; яйця, м'ясо, рибу; гастрономічні продукти;

2) холодні страви готують найчастіше в процесі виконання замовлення

або невеликими порціями;

3) температура подачі їх не повинна перевищувати 14°C;

4) встановлена черговість при подачі холодних страв і закусок: рибні закуски, м'ясні, закуски з птиці і дичини, овочеві і грибні закуски;

5) за санітарними правилами не дозволяється ставити блюда з продукцією одне на одне;

6) при розміщенні закусок офіціант повинен дотримуватися таких правил: – закуски у високому посуді (вазах) ставлять ближче до центру столу; – закуски в низькому посуді (у лотках, ікорницях, салатниках) ставлять ближче до відвідувача.

Правила та техніка подавання гарячих закусок:

1) гарячі закуски подають, як правило, у тому посуді, в якому вони були приготовлені (у кокотницях, кокільницях, порціонних сковорідках), не перекладаючи в тарілки. Тому їх ставлять безпосередньо перед гостем;

2) температура подачі – **85-90°C**;

3) посуд з гарячою закускою ставлять на пиріжкову тарілку або закусочну з мереживною паперовою серветкою;

4) раки, а також краби, креветки, приготовлені у відварі, подають у супових мисках. На стіл ставлять глибоку напівпорційну тарілку на закусочній тарілці, спеціальний набір для раків і десертну ложку. Справа на маленьку тарілку кладуть злегка вологу серветку для витирання пальців;

5) гриби (печериці або білі) у сметані подають у кокотниці, в якій запікалися, на закусочній тарілці;

6) солянку рибну на сковороді подають на порційній сковорідці, поставленій на закусочну тарілку з мереживною паперовою серветкою. Ставлять страву справа від гостя.

Супи подають у металевих мисках (мельхіорових і з нержавіючої сталі) – заправні супи; бульйонних чашках – прозорі, пюре; глибоких столових тарілках – при подачі комплексних обідів і груповому обслуговуванні; порцелянових супницях – на 6-10 порцій; у керамічних горщиках – подача національних страв. У глибоких столових тарілках можна подавати всі види супів, а в бульйонних чашках – прозорі і пюреподібні супи. Температура холодних супів – 10-12°C, гарячих – не менше 75°C.

Млинчики з варенням приносять па мілкій десертній тарілці, посипавши цукровою пудрою. Ставлять перед гостем справа правою рукою.

Суфле відпускають у тому ж посуді, в якому воно запікалося. Це може бути баранчик або порціонна сковорідка. Стіл сервірують глибокою десертною тарілкою і десертною ложкою.

Фрукти подають на десертній тарілці справа від гостя, складаючи набір із яблук, груш, мандаринів або апельсинів, гроночок винограду, персиків або абрикосів (двох-трьох видів фруктів). На стіл ставлять мілку десертну (фруктову) тарілку, а справа від неї – тарілку для кісточок.

Тістечка (в асортименті) і торти, попередньо розрізані на порції, подають у низькій порцеляновій вазі або вазі «плато» на мереживній паперовій серветці. Тістечка розкладають кондитерськими щипцями, торти – лопаткою.

На стіл ставлять мілкі десертні тарілки.

Залежно від функцій, які виконують підприємства ресторанного господарства, розрізняють три **види обслуговування**:

1) обслуговування зі споживанням продукції безпосередньо в закладі ресторанного господарства (рис.5.5).

2) обслуговування з доставкою та реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку, дозвілля, на транспорті;

3) обслуговування зі споживанням кулінарної продукції та напівфабрикатів удома.



Рисунок 5.5 – Методи обслуговування

Форми самообслуговування розрізняють за:

- участю персоналу (повне та часткове самообслуговування);
- способом розрахунку зі споживачами (з попереднім, наступним, безпосереднім розрахунком);
- способом відпускання продукції – через немеханізовані або механізовані роздавальні: з вільним вибором страв, скомплектованими раціонами харчування.

При обслуговуванні офіціантами поділ на форми здійснюється за такими ознаками:

- участь персоналу в обслуговуванні (повне та часткове);
- спосіб розрахунку зі споживачами (з попереднім і наступним розрахунком);
- організація роботи офіціантів (індивідуальна і бригадна форми);
- повнота обслуговування (обслуговування споживачів з проведенням культурно-масових заходів і без них).

Форми обслуговування офіціантами наведено на рис. 5.6.

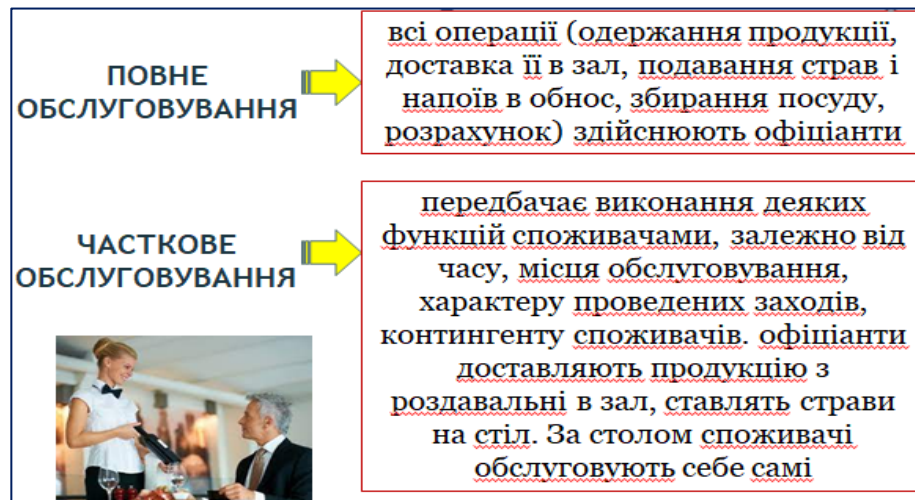


Рисунок 5.6 – Форми обслуговування офіціантами

За організацією праці офіціантів метод обслуговування поділяється на індивідуальну і бригадну форми (рис. 5.7).



Рисунок 5.7 – Індивідуальна та бригадна форми обслуговування офіціантами

Обслуговування з доставкою і реалізацією кулінарної продукції для споживання за місцем роботи, навчання, відпочинку організовуються там, де стаціонарні заклади ресторанного господарства не можуть бути створені, ще не відкриті або умови праці такі, що їжу необхідно доставляти до місця роботи тощо. За способом доставки продукції до місця споживання в цьому виді обслуговування розрізняють два методи: *самообслуговування* й *кейтерингове обслуговування*.

За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяється на:

1) *кейтерингове обслуговування готовими продуктами харчування* – вид виїзного обслуговування, при якому ресторан (кейтерингова компанія) бере на себе зобов'язання з виготовлення та доставки страв, але не бере участі в обслуговуванні безпосередньо на місці. Найчастіше використовується закладами ресторанного господарства, які реалізують піцу, скомплектовані раціони

харчування для доставки на робочі місця, додому тощо;

2) **повносервісне кейтерингове обслуговування** – це вид виїзного обслуговування, при якому ресторан (кейтерингова компанія) повністю зобов'язується організувати свято: розробити сценарій його проведення, скласти меню, приготувати страви та напої, доставити їх на місце призначення, обслуговувати споживачів на рівні ресторанного сервісу, організувати прибирання на місці проведення банкету.

В ресторанах категорії «люкс» та «вища» застосовують способи подавання, які виключають самообслуговування з боку гостя, а саме, **французький** (повне та неповне обнесення) та **англійський** (з приставним столиком). Вони вимагають від офіціантів певних якостей: фізичної витривалості, організованості, краси рухів, чіткості в роботі, доброї пам'яті та швидкої реакції.

Для подавання страв **англійським** способом потрібні приставні столики шириною не менше 50 см і довжиною від 70 см до ширини стола. Цей спосіб подавання передбачає порціонування, доготування та приготування страв і коктейлів у присутності гостя. Холодні закуски офіціант порціонує в закусочні тарілки гостей, перші страви розливає із супниці в глибокі тарілки, другі страви порціонує та гарнірує в столові мілкі тарілки, торти розрізає на порції і подає кожному гостеві на десертній тарілці тощо. Всі страви кухня відпускає в багатопорційному посуді, гарно прикрашаючи їх. Офіціант, перш ніж почати порціонування, повинен показати всім гостям, і насамперед, замовнику, готову страву.

При **французькому** способі подавання страви на стіл не ставляться, їх можна подавати двома прийомами:

1) з повним обнесенням — офіціант порціонує страву, перекладаючи її в тарілку гостя роздатковим приладдям (столова ложка та виделка);

2) з неповним обнесенням — офіціант пропонує гостеві перекласти собі з тарелі страву роздатковим приладдям.

Комбіновані способи подавання:

- **українсько-французький спосіб** подавання характеризується тим, що холодні закуски подають на стіл з роздатковим приладдям. Страви гості перекладають самі. Гарячі закуски та другі страви можуть подаватися з повним або неповним обнесенням. Алкогольні та безалкогольні напої ставлять на столи відкритими і гості наливають їх за потреби. Зробити це можуть і офіціанти (якщо встигають). Таку комбінацію способів застосовують тоді, коли тема банкету та поважний ранг гостей вимагають високого рівня обслуговування, але для цього немає відповідної кількості обслуговуючого персоналу;

- **англо-французький спосіб** подавання передбачає, що холодні закуски заздалегідь виставляються на приставному столику, але не порціонуються в закусочні тарілки, а подаються з тарелів повним або неповним обнесенням. Це робиться тоді, коли банкет відбувається за різними столами для економії часу на подавання страв.

Організація підготовки торгового залу ресторану до обслуговування включає:

- прибирання приміщень,

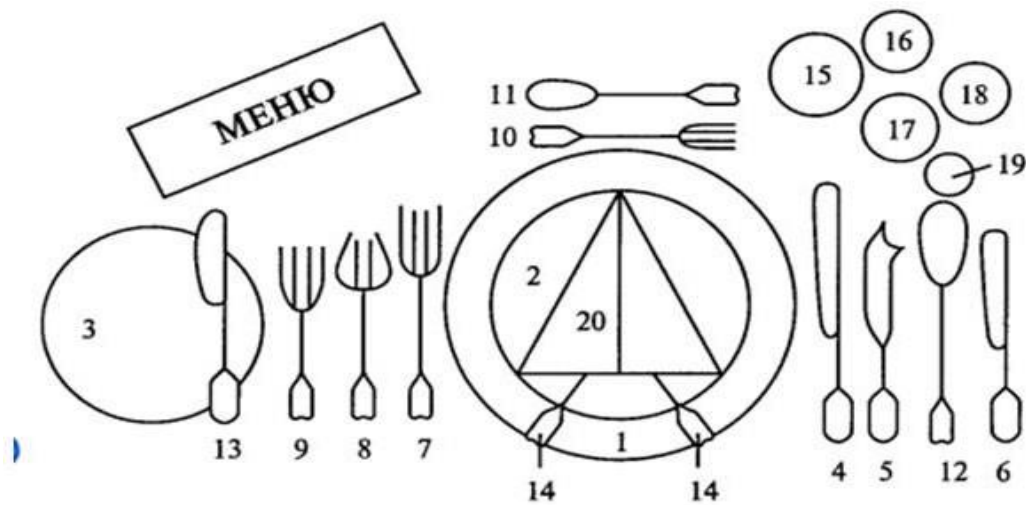
- розстановки меблів,
- отримання й підготовки до використання столової білизни, посуду, приладдя,
- попереднього сервірування столів.

Основні правила підготовки ресторанного залу до обслуговування:

- 1) на кожний обідній стіл достатньо передбачити 2 скатертини, а на кожне місце – 4-5 серветок;
- 2) скатертина опускається з усіх боків кришки столу не менше ніж на 25 см і не нижче за сидіння стільця;
- 3) одна група офіціантів розставляє столи і накриває їх скатертинами, інша – отримує з сервізної посуд і приладдя в потрібному асортименті і кількості, наповнює сільниці, перечниці і гірчичниці, укладає в підставки паперові серветки (якщо їх використовують при обслуговуванні), змінює квіти і воду у вазах;
- 4) весь посуд і приладдя, принесені в зал, ретельно перевіряють. Для усунення слідів висохлих крапель води і пальців рук посуд і приладдя з усіх боків протирають чистим сухим рушником до бездоганної чистоти;
- 5) столове приладдя переглядають, чи в ньому немає дефектів, наприклад задирок, корозії, деформації. Перевіряють щільність з'єднання леза ножа з ручкою і особливу увагу звертають на чистоту між ріжками у виделок.

Правила і порядок сервірування стола (рис. 5.8):

- починають з установки столів, за можливості – паралельно до вікна, тобто перпендикулярно до світла, що падає;
- спочатку на стіл укладають мольтон, який відповідає розмірам кришки столу і зав'язується під стільницею на кожній ніжці. Зверху стелять скатертину так, щоб її кінці звисали з усіх чотирьох боків однаково;
- центр столового приладдя позначається підставною тарілкою (підтарільником) або складеною серветкою;
- при розкладанні тарілок на ліву руку кладуть складену серветку (або ручник), на яку ставлять купку тарілок. Тарілки при розкладанні тримають за край. Тарілка ставиться на 1-2 см від краю столу. Якщо на ній є віньєтка (емблема ресторану), то вона повинна бути вгорі. Відстань між центрами сусідніх тарілок повинна становити 70-80 см;
- натерті до блиску прилади укладають, тримаючи за вузьку ділянку ручки, в такому порядку: ножі (лезом до тарілки) справа від тарілки, розміщуючи їх у напрямку зліва направо (столовий, рибний, закусочний), виделки (зубцями вгору) зліва від тарілки справа наліво (столовий, рибний, закусочний); десертне приладдя (над тарілкою), ложки. Ніж із виделкою утворюють по краях ручок одну лінію. Приладдя кладуть так, щоб вони не торкалися одне одного;
- останніми розставляють склянки, чарки і келихи. Склянка або фужер, що ставляться першими, називаються основними. Зазвичай це фужер для води, ставиться він приблизно на 1 см вище від кінчика ножа головного приладдя. Потім розставляють решту чарок. Низькі чарки ставляться перед високими (принцип «органних труб»), що полегшує наливання напоїв.



1 – підтарільник або декоративний піднос, 2 – закусточна або основна тарілка, 3 – пиріжкова тарілка, 4 – столовий ніж, 5 – рибний ніж, 6 – закусточний ніж, 7 – столова виделка, 8 – рибна виделка, 9 – закусточна виделка, 10 – десертна виделка, 11 – десертна ложка, 12 – столова або бульйонна ложка, 13 – ніж для масла, 14 – додаткова закусточна пара, 15 – келих для води, 16 – фужер для шампанського, 17 – келих для червоного вина або лафітна чарка, 18 – келих для білого вина або рейнвейна чарка, 19 – горілчана чарка. 20 – полотняна гостьова серветка

Рисунок 5.8 – Банкетне сервірування на одну персону

Виконання замовлення відбувається в певній послідовності:

- підбір посуду в сервізній для холодних страв і закусок;
- замовлення відповідних холодних страв у холодному цеху;
- замовлення гарячих страв;
- підбір буфетної продукції.

У **барах** застосовуються різні методи обслуговування відвідувачів: самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіноване обслуговування. Споживачі можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), а також замовити напій у офіціанта. В деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цього використовують спеціально обладнаний пересувний візок, яким за необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тацях.

Усі алкогольні напої, що збуджують апетит можна розділити на дві основні групи: напої з великим вмістом спирту (коньяк, горілка, джин, віскі) та з менш високим вмістом спирту (всі вина) (рис. 5.9).

<p>За <u>обсягом</u></p>	<p>За впливом на організм людини</p>	<p>За сировинною основою</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Shot-Drinks • Long-Drinks • Party-Drinks 	<ul style="list-style-type: none"> • Коктейлі-аперитиви • <u>Коктейлі-дигестиви</u> • Тонізуючі та прохолодні коктейлі • Витверезно-збуджуючі коктейлі 	<p>Основою є:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Віскі • Джин • Ром • Бренді • Горілка • Текіла • Ігрісті вина • Лікер • Абсент
		
<p>За <u>технологією приготування</u></p>	<p>За температурою подавання</p>	<p>За смаковими якостями</p>
<ul style="list-style-type: none"> • У посуді гостя • У шейку • В міксері , блендері 	<ul style="list-style-type: none"> • Гарячі • Холодні 	<ul style="list-style-type: none"> • Ароматичні • Гірко-солодкі • Густі вершкові • Фруктові • Терпкі • Напівсухі • Легкі • М'які • Пікантні • Шипучі тощо
<p>За <u>вмістом цукру</u></p>	<p>За призначенням</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Солодкі • Сухі • Дуже сухі • Середньосолодкі 	<ul style="list-style-type: none"> • Для привітання • Для дітей • Для водіїв • З похмілля тощо. 	
		

Рисунок 5.9 – Класифікація коктейлів

Підготовка бара до роботи включає:

- перевірка складських запасів напоїв, продуктів та строки їх зберігання
- промивка, протирка, наповнення ємностей для соків
- проба на смак вершків, миття ємностей, протирання і знов переливання вершків
- підготовка до роботи каси
- перевірка наявності розмінної монети, рахунків, бланків для реєстрації товару
- продукція, запас якої поповнили на складі, ретельно протирається і встановлюється на своє місце

- розставляння меблів
- поповнення і викладання рушників для поліровки посуду
- викладання барної карти на столах і барній стійці
- на робочому місці розставляється інвентар, інструменти, напої для приготування коктейлів, миття фруктів та викладання їх в форми на барній стійці.

Контрольні запитання

1. Назвіть різновиди скляного посуду.
2. Назвіть види посуду з порцеляни чи фаянсу, що використовується для сервірування столів і подавання страв.
3. Охарактеризуйте столове та спеціальне столове приладдя для сервірування столів.
4. Перелічіть асортимент столової білизни, що використовується в закладах ресторанного господарства.
5. Які правила подавання закусок?
6. Дайте детальну характеристику форм самообслуговування.
7. Назвіть групи, на які поділяється кейтерингове обслуговування залежно від контингенту замовників.
8. Назвіть способи подавання страв, які застосовуються в міжнародній практиці.
9. Назвіть етапи підготовки торгового залу ресторану до обслуговування.
10. Надайте характеристику барної карти?

ТЕМА 6.

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КАВ'ЯРНІ ТА ЗАКЛАДАХ З ЧАЙНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ТА ПРИЙОМІВ ЗА ПРОТОКОЛОМ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| - <i>кава</i> | - <i>холодні напої</i> |
| - <i>гарячі напої</i> | - <i>бариста</i> |
| - <i>кафе</i> | - <i>чай</i> |

Кава – напій, що виготовляється зі смаженого насіння плодів (бобів) кавового дерева.

Різновиди кавового дерева:

- Арабіка;
- Робуста;
- Ліберіка;

- Екссельса.

Основні способи обсмажування кави:

- легке обсмажування (скандинавське, коричневе, новоанглійське, напівміське) – найлегше, світле обсмажування (195- 205°C) залишає зернам світло-коричневий колір і надає слабо вираженого хлібного аромату. Для приготування еспресо вона не дуже придатна, а ось із вершками та молоком поєднується чудово

- середнє обсмажування (американське, коричневе, середньокоричневе, регулярне) –(210-220°C). Готова кава матиме характерний смак карамелі з легкою кислотою

- віденське обсмажування (міське, ділове, світло-французьке) - зерно набуває вишуканої гірчинки в смаку, але, оскільки обсмажування ще помірне, зберігаються повністю й солодкуваті відтінки. Для еспресо здебільшого використовують саме цей спосіб обсмажування

- сильне обсмажування (французьке, континентальне, новоорлеанське)- обсмажування кавових зерен надає готовому напою міцності, насиченості і щільності

- іспанське (італійське, кубинське) обсмажування – найсильніше обсмажування (245-250°C). З'являється аромат карамелі і димні нотки. Для гурманів, які люблять терпку каву з тривалим післясмаком.

Основні різновиди кави виокремлюють за способом заварювання. Основою науки баристи є вміння правильно готувати фільтр-каву, еспресо та каву по-турецьки (рис. 6.1).

<p>Еспресо</p>	<p>Напій з густою <u>кремоподібною пінкою</u>. <u>Складові: кава (темного обсмаження) - 7 г, вода - 35 мл. Вживається у гарячому вигляді, практично, одним ковтком й не пізніше ніж за хвилину після приготування.</u></p>
<p>Фільтр-кава, або «крапельниця»</p>	<p>Готується він у <u>крапельній кавоварці</u>: зерна <u>середнього або грубого помелу засипають у спеціальну лійку-фільтр і обдають гарячою водою. Подають «крапельницю» у великих кувалках об'ємом 200-220 мл.</u></p>
<p>Кава по-турецьки</p>	<p>Готують із зерен <u>дуже дрібного помелу в турці або джезві</u>. У <u>східних країнах до кави додають спеції (кардамон, корицю та ін.)</u>, <u>традиційно варять її на піску або на відкритому вогні.</u></p>
	

Рисунок 6.1 – Основні різновиди кави

Різновиди еспресо на рис. 6.2.





Американо	є традиційним еспресо, розведеним гарячою водою. На 30 мл кави використовують близько 120 мл рідини	
Лунго	«довге» еспресо, котре зазнає тривалішого впливу гарячої води. При тій же кількості кави, води додається 50-60 мл. Така кава швидко пропускає воду і напій виходить менш насиченим і з характерною гірчинкою. Однак він містить підвищену дозу кофеїну	
Допіо/ подвійний еспресо	класичний варіант ароматного напою в подвійній порції	
Ристрето	італійська «швидка» кава, найнасиченіша версія еспресо. Найбільш міцна і гірка кава, найкраще бадьорить. Складові: кава (темного обсмаження) - 7 г, вода - 15-20 мл	
Романо	напій, приготований на базі еспресо. Основна відмінність - додається лимонний сік практично в рівних пропорціях з готовим еспресо. Подається в маленьких чашках	

Рисунок 6.2 – Різновиди еспресо

Значна частина рецептур кавових напоїв передбачає наявність молока та вершків.

Гарячі напої:

капучино – це збите молоко, молочна пінка й еспресо в рівних пропорціях. У професійних кавомашинах молоко збивається за допомогою тиску пари. Якщо використовувати прозору чашку, то в готовому капучино мають чітко простежуватися три різнокольорові шари. Подається гарячим, порційно по 150 мл;

кава лате – ніжний кавовий коктейль з еспресо і молоком у пропорції 1:1. Подається в скляних айріш-келихах або в білих чашках;

макіато – «плямка на молоці». Це айріш-келик молока з маленькою порцією кави. Смак макіато м'якший і легший, ніж у капучино. У цьому разі еспресо додається зверху до молока та збитої пінки, й приблизно через хвилину-дві формуються різні шари;

мокачино (моко) – традиційна каво-лате з гарячим шоколадом;

кон-панна – класичне еспресо зі збитими вершками;

бреве – подвійне еспресо зі спіненим молоком і вершками в співвідношенні 2:1:1;

флет-вайт – вигаданий новозеландським баристою напій, який має яскраво виражений смак і ніжний аромат молока. Готується на основі 60 мл еспресо з гарячим спіненим молоком. Вершкова шапка — не більш як півсантиметра;

раф – коктейль із еспресо зі збитими вершками та ванільним сиропом.

Холодні напої:

фредо – коктейль із еспресо з карамельним сиропом і молоком.

Збивається разом з крижаною крихтою;

глясе – охолоджене еспресо або американо, у чашку з яким кладуть кульку вершкового морозива;

фрапе – один із видів густих кавових холодних коктейлів, що складається з кави, морозива, холодного молока, фруктов-ягідного сиропу, дрібної крижаної крихти. Всі компоненти збивають у шейкері чи міксером. Інший варіант – еспресо і подрібнений лід;

фрапучино – холодний кавовий напій, започаткований у світовій мережі кав'ярень Starbucks. Назва «фрапучино» походить від злиття слів «фрапе» і «капучино»;

афогато – порція морозива, залита 30 мл кави.

Кафе – це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Кафе може бути повносервісним або спеціалізованим:

- за видом страви: кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочне, кафе-піца, кафе-варенична, кафе-пельменна тощо;
- за видом напою: кафе-кава (кав'ярня), кафе-чай (чайний салон), кафе-шоколад тощо;
- за видом організації дозвілля: Інтернет-кафе, кафе-кальян;
- за контингентом споживачів: молодіжне кафе, дитяче кафе;
- за рівнем обслуговування: з обслуговуванням офіціантами, із самообслуговуванням.

У закладах ресторанного господарства каву найчастіше готують у присутності гостя з використанням машин різних типів: еспресо-машини, каво-машини фільтраційного типу, апарати для приготування кави по-східному, прес-френч.

Бариста – людина, професійним обов'язком якої є приготування різних видів кави. Для того щоб виконувати свої обов'язки, бариста повинен знати: характеристику сировини, яка використовується для приготування кави та кавових напоїв, способи обсмажування кавових зерен, технологію приготування різних видів кави, посуд і способи подавання кави та мати значний досвід практичної роботи.

Робоче місце бариста складається з обов'язкового (каво-машини) і додаткового обладнання (аксесуари) (рис. 6.3).

Посуд для подавання кави і кавових напоїв обирається за певним об'ємом і матеріалом, з якого він виготовлений. Для подавання кави використовують чашки, а також кавові пари (чашка і блюдце).

Чашка для подавання кави має бути виготовлена з високоякісної порцеляни, тому що тільки товстостінна чашка довго зберігатиме тепло напою, сповільнюючи тепловіддачу, причому вважається, що кращий варіант форми внутрішньої поверхні такої чашки – конічна.

Найбільш популярною кавовою парою вважається пара, яка складається з білої кавової чашки без будь-яких рельєфів, малюнків або написів і

аналогічного білого блюдця.

До кави подаються солодощі на блюдці з серветкою; цукор-рафінад - окремо в розетці, яку для зручності розміщують справа.

Для подавання кавових коктейлів використовують склянку "коллінз" або "хайбол", їх стандартний об'єм - від 200 до 360 мл. У них подають різні коктейлі з льодом і без нього.

Для подавання гарячої кави з алкоголем використовується "айриш"-склянка.



Рисунок 6.3 – Обов'язкове і додаткове обладнання робочого місця баристи

При створенні закладу ресторанного господарства з чайною концепцією спираються на багатотисячолітню культуру споживання чаю в різних країнах.

Чайна карта залежить від типу закладу ресторанного господарства і контингенту споживачів (рис. 6.4). В меню елітної чайної включено до 150 найменувань чаю, у другій групі чайних масового формату - до 40-50, третій - менше 20, в кафе і ресторанах - від 5 до 15 найменувань. В елітних чайних клубах в основному використовують китайські та тайванські чаї. Чим вищий рівень чайного закладу, тим більше використовують чистих чаїв і, відповідно, менше ароматизованих, їх сумішей, зв'язаних чаїв, "нечайних чаїв".

Для заварювання чаю в китайському стилі (Китай є родоначальником культури споживання чаю) використовують керамічні чайники різної форми. Окрім чайника для заварювання, використовують також френч-прес - вузький та високий скляний посуд з поршнем-фільтром. Для приготування чаю в китайському стилі користуються спеціальною чайною дошкою або чайним столом (чабань), який являє собою низький столик з піддоном і отворами в столешниці, необхідні для того, щоб можна було виливати воду або чай.

Іноді на чабань ставлять чачуань (чайну лодку) - ємність, в яку ставлять

чайник, поливають його гарячою водою, щоб чай в чайнику не остигав. Після заварювання чай виливають в посуд у вигляді кувшинчика: чахай ("чайне море") або гундао бей ("чаша справедливості") для того, щоб в усіх чашках смак і міцність чаю були однаковими.

ЧАЙНА КАРТА

Включає 20-150 найменувань чаю

Включає групи чаїв для сніданку, післяобідні, вечірні, оздоровчі. фірмові, екзотичні

Чай для сніданку має насичений смак, для приготування якого використовують суміші сортів чорного чаю

Післяобідній чай має бути легким, з насиченим ароматом (чорний час з ароматом бергамоту, ванілі, апельсину). Використовують також легкі чорні індійські і чорні китайські сорти

Вечірні чаї включають вишукані, рідкісні сорти. В чай додають бальзам, лікер, ром, коньяк

В чайній картці окрім назви чаю надають його коротку характеристику. Кожну групу чаїв ділять на підгрупи: зелені, чорні, ароматизовані тощо.



Рисунок 6.4 – Особливості чайної карти

Для подавання чаю використовують чашки (чабей), чайні сервізи з піалами (з блюдцями та без блюдця) і чайні пари. їх виготовляють із порцеляни, кераміки, скла.

Для подавання чаю в європейських країнах використовують такі види посуду: чашки з блюдцями, розетки для меду, варення, джему; набір, до складу якого входить чайник з чашкою і блюдцем на одну персону, чайні сервізи.

Закладу, який спеціалізується на запровадженні в життя культури споживання чаю, необхідно від 1,7 до 2,5 комплектів посуду на одне місце (при цьому слід також враховувати, який чайний посуд б'ється частіше: передусім це чашки та чайники).

Банкет (від нім. *bankett*, з італ. *banchetto* або фр. *banquet* і англ. *banquet*) – це урочистий сніданок, обід або вечеря, які проводяться на честь певної особи або події (наприклад, ювілею, весілля тощо) (рис. 6.5).

Залежно від подій, з нагоди яких організуються банкети, їх поділяють на *офіційні* та *неофіційні*. Приводом для *офіційного банкету* може бути прийом глави уряду, дипломатичних представників, ювілейне торжество, національне свято, для *неофіційного* – сімейне свято, товариська зустріч, традиційне свято та ін.



Рисунок 6.5 – Класифікація банкетів

Замовлення на обслуговування свят приймає хостес, директор, метрдотель або черговий адміністратор. Для уникнення можливих претензій з боку клієнта і задля власної безпеки, адміністрації закладу доцільно скласти договір-замовлення на надання послуг з організації будь-якого виду банкету (фуршету, ювілею, весілля, випускного вечора тощо). Існує затверджена спеціальна форма первинного обліку – *замовлення-рахунок* (рис. 6.6).

Норма площі на одну людину залежить від виду банкету. При проведенні його за столом вона складає 1,5-2 м, банкету-фуршету – 0,5-0,7 м. Столи розміщують з урахуванням кількості учасників банкету, виду банкету, конфігурації залу. Залежно від кількості запрошених розрізняють *зосереджену і розосереджену форму розміщення гостей* за банкетними столами. Ширина банкетних столів має складати 1,2-1,5 м, іноді навіть до 2 м; якщо стіл для почесних гостей сервірують з одного боку, ширина його повинна бути не менше 70 см.

Довжина столів визначається з урахуванням кількості гостей і рекомендованої норми на одну персону: при банкеті-фуршеті – 0,4 м (оскільки не всі гості одночасно підходять до столу), банкеті за столом для почесних гостей – 0,7-0,8 м, інших – 0,6 м. Важливим етапом підготовки банкету є *упорядкування меню*.

В *меню фуршету* маса страв складає 0,5-0,8 кг на одну персону; вина, ігристого – 0,15 л; коньяку, горілки – 0,1 л; соків, води – 0,25-0,5 л.

Залежно від виду банкету визначені *нормативи столового посуду і приладдя* індивідуального користування. Кількість наборів для розкладання дорівнює кількості багатопорційного посуду.

Додаток 11
до п. 2.2 Методичних рекомендацій
Код за ЗКУД **0903127**

_____ заклад

ЗАМОВЛЕННЯ-РАХУНОК № _____
(є розрахунковим документом)
на _____ чоловік

Замовник _____
(організація або приватна особа, прізвище, ім'я, по батькові)

Найменування закупу _____
Дата та час обслуговування _____
Замовлення-рахунок склав: _____ З умовами згоден: _____
Адміністратор _____ (підпис) _____ (прізвище, ім'я, по батькові) Замовник _____ (підпис) _____ (прізвище, ім'я, по батькові)

З холодного цеху на _____ год.				З холодного цеху на _____ год.			
Найменування	Кількість	Ціна, грн. коп.	Сума, грн. коп.	Найменування	Кількість	Ціна, грн. коп.	Сума, грн. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8
Разом		X		Разом		X	
З гарячого цеху на _____ год.				З хліборізні на _____ год.			
9	10	11	12	13	14	15	16
Разом		X		Разом		X	
З кофейного буфету на _____ год.							
				17	18	19	20
Разом		X		Разом		X	

Ціни та сума перевірені _____
(посада) (підпис)
_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Аванс № _____ від _____ на _____ грн. _____ коп.
Доплата № _____ від _____ на _____ грн. _____ коп.
За квіти за кв. № _____ від _____ на _____ грн. _____ коп.

«___» _____ 200__ р.

Отримано разом _____ (прописом) _____ грн. _____ коп.

Касир _____ (підпис) _____ (прізвище, ім'я, по батькові) Чеки на замовлення на _____ грн. _____ коп.

Рисунок 6.6 – Форма замовлення-рахунку

При визначенні кількості офіціантів, які беруть участь у подаванні страв і напоїв, використовують *норми обслуговування*. Наприклад, на офіційному банкеті з повним обслуговуванням офіціантами один офіціант може обслужити 3-4 особи, на неофіційному – 4-5 гостей.

Банкет-фуршет проводять тоді, коли за короткий час необхідно обслужити велику кількість людей

Банкет-фуршет-десерт – доповнення до основного банкету. До меню включають різноманітний асортимент фруктів, кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки, печиво), морозиво, гарячі і холодні напої, соки, десертні та ігристі вина, коньяк, лікер, а також 2-3 види бутербродів (рис. 6.7).

Особливості банкету-фуршету



- ➔ гості їдять і п'ють стоячи біля столів, до яких не приставляють стільці
- ➔ в меню представлений широкий асортимент холодних страв і закусок, гарячих закусок, десертів і гарячих напоїв
- ➔ закуски подаються невеликими порціями – «під виделку», щоб їх можна було їсти без допомоги ножа
- ➔ тривалість банкету 1,5-2 год
- ➔ столи вищі від звичайних (0,9-1,1 м), завширшки – 1,2-1,5 м. Розраховуючи довжину і кількість столів, дотримуються норми – 15-20 см (до 40 см) на одного гостя при 262 двобічному використанні столу
- ➔ довжина столу не повинна перевищувати 10 м
- ➔ стіл для почесних гостей (при розставлянні столів у вигляді літер Т, П, Ш) встановлюють на відстані 1-1,5 м від інших столів

Рисунок 6.7 – Особливості банкет-фуршету

Банкет-коктейль більш економічний, не потребує великої різноманітності і кількості меблів, посуду, приладдя, столової білизни. Організують його: у вихідні дні в період роботи конференцій, симпозіумів та інших подібних заходів; під час зустрічей з відомими зарубіжними державними, господарськими діячами чи діячами культури, при ділових зустрічах з місцевими керівниками; у всіх офіційних випадках, коли необхідно подати легку закуску перед офіційним обідом. Розрізняють кілька варіантів цього банкету: *банкет-коктейль*, *банкет-коктейль-фуршет*, *банкет-пати* (рис. 6.8).



Рисунок 6.8 – Особливості банкет-коктейлю

Банкет-прийм за типом **«шведського столу»** має особливості, характерні для банкету-фуршету. Відмінність у тому, що учасникам банкету-прийому надається можливість вибрати не тільки холодні, а й гарячі та солодкі страви, які виставляються на банкетному столі. Температуру гарячих страв підтримують за допомогою пристосувань для підігрівання (таганка, марміту тощо). Для деяких холодних страв використовують підставки з льодом. На кожні 50-100 осіб у залі встановлюють фуршетний стіл, на якому виставляють усі страви або спочатку холодні страви і закуски, потім – гарячі й останніми – солодкі. Перед подаванням солодких страв і фруктів зі столу забирають усе зайве. Усього до меню включають 10-15 найменувань закусок, гарячих і солодких страв.

При організації **банкетів за столом із повним обслуговуванням офіціантами** кількість місць має строго відповідати кількості запрошених. Ці банкети є офіційними і називаються **прийомами**. Найчастіше прийоми влаштовуються на 50 осіб, рідше – на 100.

Повне обслуговування передбачає:

- відсутність на столі будь-яких страв і напоїв, оскільки їх швидко подають офіціанти;
- тривалість такого банкету може становити від 1 до 2 годин;
- в обслуговуванні бере участь значна кількість офіціантів високої кваліфікації;
- до меню включають порівняно невелику кількість холодних страв і закусок, одну гарячу закуску, для банкету-обіду – першу страву, одну-дві другі страви, солодкі страви, фрукти, напої.

При проведенні банкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами застосовують *повне сервірування*: використовують підтарільники, закусочні і пиріжкові тарілки, виделки і ножі – столові, рибні, закусочні, столову ложку (для банкету-обіду), десертні набори – ніж, виделку, ложку.

Банкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами має товариський або сімейний характер і є найбільш поширеним. Столи при проведенні цього банкету розставляють, як і на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами. Кількість же предметів сервірування зменшується. До меню цього банкету включають різноманітний асортимент холодних страв і закусок, які замовляють по 1/2 порції на кожного учасника, а іноді й менше.

Банкет-чай організують у невеликих затишних залах, де встановлюють круглі й овальні столи, а за їх відсутності – квадратної або прямокутної форми, стільці, крісла, напівкрісла, іноді й дивани (рис. 6.9).



Рисунок 6.9 – Особливості банкет-чаю

Вид *банкету-прийому* обирається залежно від події, з нагоди якої його влаштовують, тому їх можна поділяти за різними ознаками:

- за ступенем офіційності: на офіційні, неофіційні;
- за часом влаштування: на денні, вечірні;
- за формою розміщення гостей за столами: на прийоми з розсаджуванням і без розсаджування.

Прийом-сніданок («Lunch») влаштовують з нагоди приїзду чи від'їзду послів, високих іноземних гостей, а також для підтримання контактів з іноземними дипломатичними представництвами. Починається прийом о 12.00 або 13.30 і триває до 15.00. Тривалість прийому 1-1,5 години, з них 30 хвилин

гості проводять за кавою. Меню враховує національні традиції

Особливість *ділового (робочого) сніданку («Business lunch»)* полягає в тому, що подають одну холодну і гарячу закуску та гарячу 282 другу страву. Тривалість прийому – не більше 1-1,5 години. На нього запрошується обмежена кількість гостей. Цей вид прийому влаштовується з нагоди прибуття делегацій з робочим візитом тощо.

Прийом *«Келих шампанського» («Couple de Champagne»)* влаштовують з нагоди національного свята, приїзду делегації, остаточного від'їзду посла тощо. Початок о 12-й год, тривалість не більше години. Під час прийому подають тільки шампанське, але можна окремо організувати бар чи пропонувати на тацях віскі, джин, горілку, вина, соки, мінеральну воду тощо. Як закуски подаються канапе, сандвічі, тарталетки або профітролі з різними наповнювачами, горішки солоні в асортименті, чіпси, фрукти, цитрусові та ін.

Прийом «Чай» або «Кава» («Tea», «Coffee») зазвичай організовують тільки жінки для жінок.

Прийом-фуршет («A la Furchette») влаштовують із нагоди національного свята, презентації послів, ювілейних дат тощо.

Особливістю організації *прийом-коктейлю («Cocktail»)* є те, що столи зі стравами та закусками взагалі не розставляють. Гості їдять та п'ють стоячи. Всі страви подаються офіціантами в обнос на тацях різної форми.

Прийом-вечеря («Supper») влаштовується безпосередньо після завершення якоїсь події чи заходу.

Підготовча робота з організації прийому здійснюється протокольною службою дипломатичних представництв (рис.6.10).



Рисунок 6.10 – Операції з підготовки організації прийому
Структура процесу обслуговування банкету-прийому включає:

- подавання аперитиву;
- обслуговування в банкетному залі;
- обслуговування у вітальні (кавовій або чайній залі).

Правила розміщення гостей за столом:

- 1) якщо на прийомі присутні тільки чоловіки і кількість запрошених осіб невелика, то перше почесне місце – справа від господаря, друге – зліва; усі розміщуються обличчям до дверей.
- 2) якщо гості запрошені з подружжям, то перше почесне місце – справа від господині, де розміщується почесний гість, а справа від господаря – дружина почесного гостя;
- 3) якщо прийом влаштовується на честь вельми поважного гостя, він може бути розміщений напроти господаря (так зване «Президентське розсаджування»);
- 4) подружні пари не сидять поруч: жінок розсаджують з жінками.
- 5) обов'язкове дотримання черговості місць гостей та організаторів прийому, співвітчизників та іноземних гостей, чоловіків і жінок;
- 6) розсаджування орієнтується відносно вікон і дверей приміщення, в якому влаштовується прийом. Найпочесніший гість має сидіти обличчям до вікна, господар – обличчям до дверей (за винятком першого варіанта);
- 7) ніхто з гостей не повинен сидіти спиною до почесних гостей;
- 8) в аванзалі має бути столик зі схемою розміщення гостей.

Контрольні запитання

1. Назвіть обладнання для приготування кави.
2. Назвіть особливості подачі гарячих і холодних напоїв.
3. З якого обладнання складається робоче місце бариста?
4. Який посуд використовується для подавання кави і напоїв на основі кави?
5. Охарактеризуйте заклади з чайною концепцією.
6. Поясніть відмінності між офіційними і неофіційними прийомами.
7. Опишіть процедуру підготовки приміщень до обслуговування дипломатичного прийому.
8. Назвіть та коротко охарактеризуйте види банкетів залежно від різних класифікаційних ознак.
9. Охарактеризуйте порядок приймання замовлення.
10. Розкрийте принципи організації банкету за столом із повним обслуговуванням офіціантами.
11. Дайте характеристику організації банкету за столом із частковим обслуговуванням офіціантами.

ТЕМА 7.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПОСЛУГОЮ ХАРЧУВАННЯ У НОМЕРАХ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГРУП ТА ІНДИВІДУАЛЬНИХ ТУРИСТІВ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| - <i>ресторан</i> | - <i>бар</i> |
| - <i>сніданок</i> | - <i>Room service</i> |
| - <i>бізнес-ланч</i> | - <i>Mini-Bar</i> |

Заклади ресторанного господарства при готелях представлені різними типами: ресторан, кафе, бар, буфет, їдальня, закусошна, в яких використовуються різні форми обслуговування.

Ресторани можуть обслуговувати як організований контингент (мешканців готелю), так і неорганізований (широкі верстви населення міста та його гостей). Вони надають споживачам широкий спектр послуг. Місця розташування закладів ресторанного господарства при готелі можуть бути різноманітними: на першому поверсі споруди, на поверхах, на даху, у вигляді літнього внутрішнього двору, зимового саду чи оранжереї (система замкненого простору) тощо.

Основний метод обслуговування споживачів у ресторані - офіціантами. Застосовуються наступні форми обслуговування споживачів офіціантами: індивідуальний та бригадний.

Бар – найпоширеніший тип закладів ресторанного господарства при готелі, який надає можливість споживачам, окрім споживання продукції на місці, відпочити в затишному оточенні, послухати музику, розважитись. Залежно від місця розташування, *бари класифікуються* як вестибюльні (лоббі- бар), ресторанны, допоміжні, бенкетні, при басейні, фітнес-центрі, сауні, міні- бари в номерах готелю тощо. Найчастіше бари знаходяться в безпосередній близькості від ресторанів.

Буфети здійснюють продаж із споживанням на місці обмеженого асортименту холодних страв, бутербродів, напоїв, булочних та кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування. Допускається відпускання упакованої продукції на винос, а також реалізація продовольчих товарів. У готелях працюють буфети, які облаштовані електричним устаткуванням - електроплитами, кавоварками, яйцеварками, сосисковарками, блендерами, електрочайниками тощо та холодильним - холодильниками, фризерами, охолоджувальними прилавками, вітринами тощо та іншими видами устаткування. Зазвичай буфети розміщуються на поверхах готелю і складаються з трьох приміщень: доготівельного, для миття посуду, залу.

Їдальні як заклади харчування найчастіше зустрічаються в структурі курортних готелів. Вони призначені для виготовлення, реалізації та організації

споживання на місці різними верствами населення сніданків, обідів, вечерь, відпускання їх додому. Обслуговування може бути як офіціантами, так і самообслуговування.

Особлива увага в готелях приділяється організації сніданку (рис. 7.1).

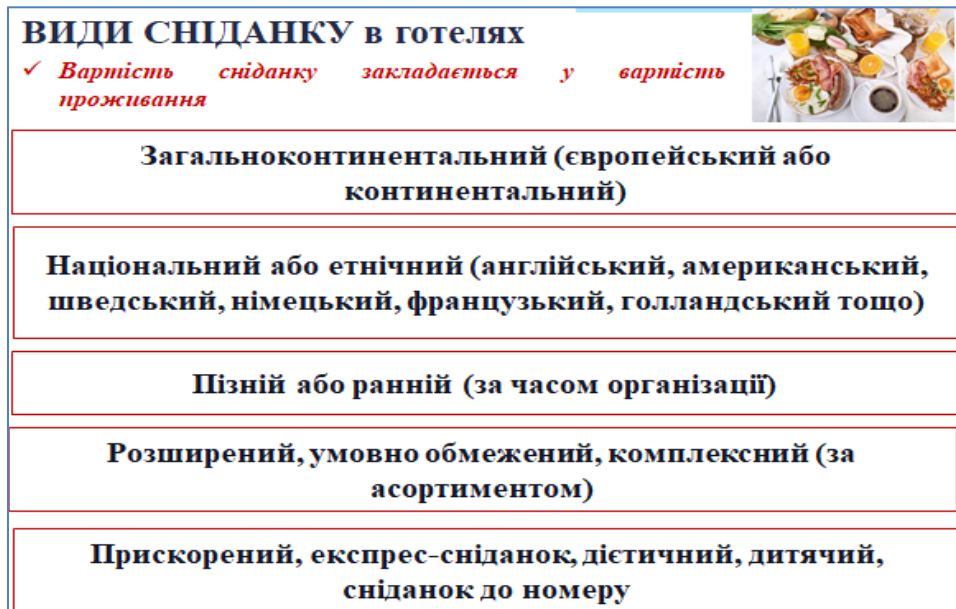


Рисунок 7.1 – Види сніданків в готелях

Континентальний сніданок (Continental breakfast) ще має назву європейського. До складу меню сніданку входять кава, чай, гарячий шоколад, гаряче (холодне) молоко, цукор, вершки, лимон, два види повидла, джем (конфітур, варення) чи мед, асортимент свіжовипечених виробів з листкового тіста та хлібобулочних виробів у плетеному кошику, масло (вершковий маргарин), сві-жовичавлений апельсиновий сік. У неділю меню сніданку може поповнюватися стравами з яєць (переважно відварених).

Розширений сніданок. Як доповнення до континентального сніданку до меню розширеного включаються: соки (апельсиновий, грейпфрутовий, томатний), порціонні гастрономічні вироби - шинка, ковбаса та твердий сир на закусочній тарілці, страви з яєць, йогурти в асортименті, кисломолочний сир, сухі сніданки типу мюслі, корнфлейкс, сіріелз тощо. Страви з яєць готуються за індивідуальними замовленнями.

Англійський сніданок (English breakfast) – сніданок, який має два варіанти. Перший варіант - класичний (High tea), або короткий сніданок (Short breakfast). Він передбачає вранішній чай або каву (чи гарячий шоколад), принесений до номера, до нього також входять цукор, булочні вироби, тости, вершкове масло (маргарин), джем, мед, варення. Другий варіант - повний англійський сніданок (English breakfast) у закладі харчування, до меню якого на додаток до першого варіанта включають страви з яєць (яєчня з шинкою чи беконом, яйця, смажені на хлібі, омлет з шинкою чи шампінйонами тощо), рибні страви, страви із зернових (вівсяна каша або суп на молоці чи воді з цукром або сіллю).

Американський сніданок передбачає додатково до меню наступні страви: звичайна питна вода з кубиками льоду, фруктові соки (апельсиновий, грейпфрутовий, яблучний, томатний), свіжі фрукти, ягоди з молоком чи вершками або компот із фруктів (слив, персиків), страви із зернових (кукурудзяні чи рисові пластівці), невелика порція м'яса, пиріг тощо. Можуть бути запропоновані двоє яєць зі смаженою картоплею, приготованих на смак гостя у вигляді глазунї, яєчної кашки, омлету або в якості додаткових інгредієнтів додається бекон, сосиски, томати тощо.

Експрес-сніданок найчастіше використовується при організації харчування в номерах готелю. Склад цього меню: асортимент молочних та кисломолочних продуктів, асортимент свіжовипечених хлібобулочних виробів (круасани, плюшки, булочки, різноманітні вироби з різними видами фаршу та без нього), фруктові страви та фрукти в асортименті, в тому числі по сезону, гарячі напої в асортименті з різноманітними наповнювачами.

Кількість і різноманітність предметів сервірування залежить від виду обраного сніданку (рис. 7.2).



Рисунок 7.2 – Сервірування сніданків Поради

щодо запропонування найкращого сніданку гостям:

- обов'язково використовувати ярлики;
- спрямовувати гостей;
- презентувати страви місцевої кухні через «традиційний сніданок»;
- пропозиція сніданку з низьким вмістом калорій;
- створення атмосфери сніданку.

Трендові страви сучасного сніданку в готелі наведено у таблиці 7.1.

Таблиця 7.1 – Трендові страви сучасного сніданку в готелі

Види страв	Приклади
Якісна кавка та першокласний чай	Напої відразу подають гостям готелю. Гарячий напій - пінний капучино чи ароматний Ерл-Грей - як правило, є першим, чого хочуть (і чекають!) гості готелю, ще до того, як почати розглядати, які саме страви отримають на сніданок
Страви з борошна	Пухнасті млинці, круасани, здобні бріюші, коржикки, бублики, багети - борошняні страви одні з найулюбленіших елементів будь-якого сніданку в готелях, незалежно від країни.
Високобілкові страви	Бекон та яєчня є класичним хітом у західній творчості сніданку. Холодець та сир можуть бути найбільш підходящим варіантом. Густий грецький йогурт. Десятки задовольняючих способів подати скромне яйце - від простого яєшня до омлету, виготовленого на замовлення.
Фрукти - яскраві, барвисті та різноманітні	Солодкі або терпкі, свіжі чи консервовані, подаються окремо або зі злаками, йогуртом або тостами, фрукти додають бажаної яскравості як смаку, так і зовнішньому вигляду сніданку в готелі. Від класичного банана до популярного рожевого грейпфрута або модного авокадо
Органічні продукти	Органічні фрукти, органічний хліб, фруктову випічка та вівсянка
Традиційний місцевий сніданок	Сніданок - чудова можливість для гостей поспілкуватися з місцевою кулінарною культурою, отримати унікальний локальний досвід харчування в готелі

Система організації сніданків в рекреаційних та бізнес-готелях включає:

1. Англійський сніданок (білий хліб, тости, бекон, омлет та яєчня, сир, томати гриль, фруктовий сік та фруктовий салат, кукурудзяні пластівці).
2. Ігристий сніданок (роли, круасани, вершкове масло, слайди ковбаси та сиру, джем, копчений лосось, ігристе вино).
3. Континентальний сніданок (роли, круасани, вершкове масло, джем/ мармелад.).
4. Спортивний сніданок (цільозерновий хліб, фрукти, кукурудзяні пластівці, вершкове масло, молоко, апельсиновий сік, знежирений йогурт, мюслі, м'який сир).

У закладах ресторанного господарства при готелі набула поширення така послуга, як організація *бранчу*. Термін "бранч" – це сполучення двох англійських слів *breakfast* (сніданок) та *lunch* (другий сніданок, обід) (рис. 7.3).

До *прискорених форм обслуговування споживачів*, які мешкають у готельних комплексах, належать: організація експрес-обідів за попередніми замовленнями, організація бізнес-ланчів, організація "шведських ліній" та "столів-буфетів".

Експрес-обіди можуть організовуватися в експрес-залах (за наявності окремих невеликих залів на 20 місць) ресторанів, кафе або у вигляді експрес-столів у кафе (якщо для цього пристосована частина залу). Час влаштування експрес-обідів - 12.00-14.00 (13.00-15.00). Експрес-обіди реалізуються за фіксованими цінами. Структура меню: холодна закуска, перша стравка (1/2

порції), друга гаряча страва з гарніром, десерт, гарячий напій.

Бранч

дуже пізній сніданок, у меню якого входять бульйони, пюреподібні супи або супи-креми.

організовується з 11.00 до 13.00 і пізніше, в окремих випадках - з 12.00 до 16.00.

велика різноманітність запропонованих страв, у тому числі других гарячих

більш широкі види кулінарного оброблення, які використовуються при приготуванні різноманітних страв

до меню включається певний асортимент супів

інколи пропонуються наступні послуги: приготування окремих страв у присутності і на замовлення споживача, приготування фламбованих, а також страв, смажених на решітці, грилі тощо

обов'язковим є подавання аперитиву, а в деяких випадках і дигестиву

організація відпочинку включає розважальну програму не тільки для батьків, а й для дітей

обслуговування здійснюється за допомогою кухарів-консультантів та офіціантів

Рисунок 7.3 – Характеристика бранчу

У закладах ресторанного господарства при готелях, найчастіше в ресторанах та кафе, поширеною є також організація **бізнес-ланчів** (рис. 7.4).

Бізнес-ланч

перерва на другий сніданок у роботі людини, яка працює і має чітко фіксовану перерву на харчування і відпочинок

Час: 12.00-16.00

Час очікування подавання страв - менше 5 хв.

Структура меню : страви з риби, м'яса, птиці, овочів, сирів, крім делікатесних та ексклюзивних

Час перебування гостей у залі під час бізнес-ланчу не лімітується, вартість меню - фіксована

Обслуговують офіціанти

Рисунок 7.4 – Характеристика бізнес-ланчу

Форма обслуговування споживачів **"шведський стіл (лінія)" (Smorgasbord)** широко застосовується в закладах ресторанного господарства при

готелях для організації сніданків, бранчів, обідів, вечерь. Найчастіше поняття "шведська лінія" стосується лінії спеціалізованих прилавок самообслуговування, які зроблені на замовлення і є складовими елементами дизайну інтер'єру приміщення закладу ресторанного господарства. Головна відмінність "шведської лінії" від лінії прилавок самообслуговування полягає в тому, що тут кількість та вага порції кожної страви не обмежена для споживача (рис. 7.5).

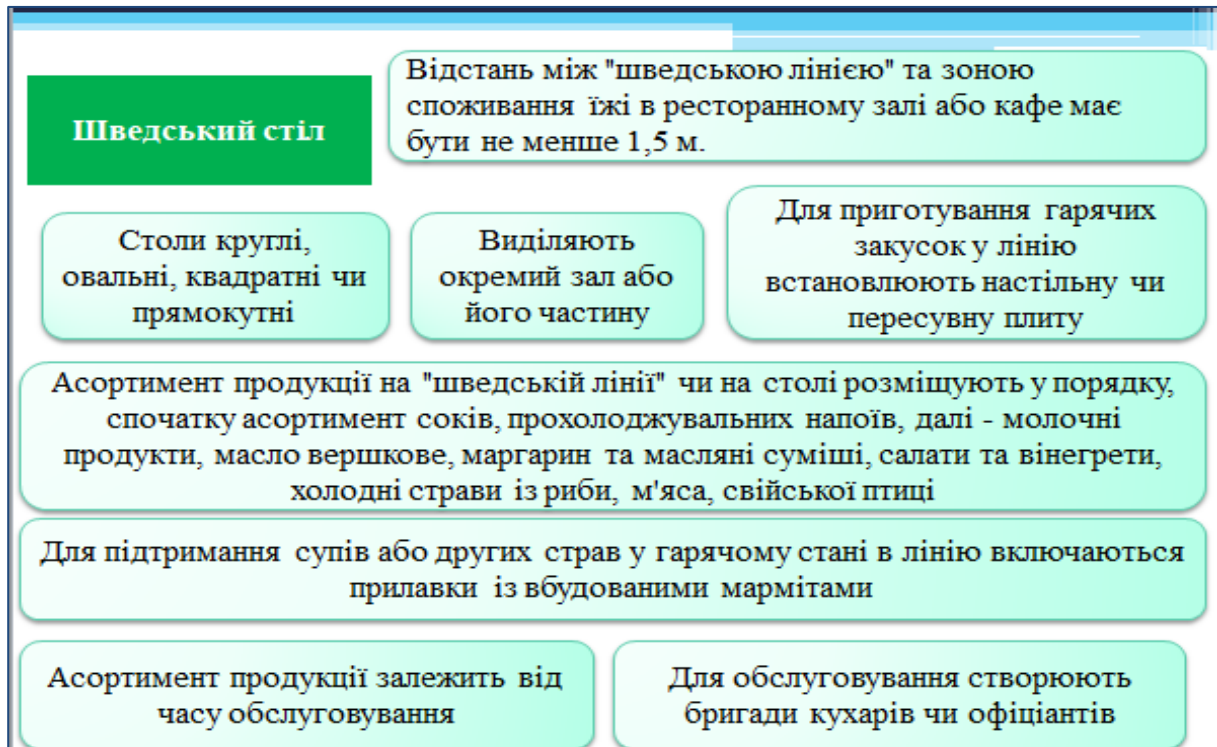


Рисунок 7.5 – Характеристика форми обслуговування споживачів «шведський стіл (лінія)»

При оцінці відповідності готелів високим категоріям (4-5-зірковий) існує наявність послуг **"Room service"** та **"Mini-Bar"**.

Room service (англ.) - обслуговування в номерах, для чого створюється спеціальна служба з відповідною назвою "Room service", яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень на подавання сніданку чи страв протягом дня.

Обслуговування у номері готелю зазвичай здійснюється протягом досить тривалого часу - з 7.00 до 23.00. Меню страв та асортимент алкогольних напоїв друкується на листах-вкладишах до папки "Обслуговування у кімнаті" двома чи кількома мовами. Зазвичай воно має універсальний характер і включає страви української, середньоевропейської кухні тощо. Особлива увага приділяється створенню меню сніданків, які подаються до номерів готелю при попередньому замовленні. З цією метою розробляють 5-8 варіантів сніданків, які зазвичай використовуються у міжнародній практиці готельного бізнесу.

Обслуговування споживачів у номерах готелю здійснюється офіціантами. Кількість їх залежить від кількості зірок (категорії) готелю, мешканців, наявності службових ліфтів, які забезпечують зв'язок між поверхами, залом і

виробництвом готельного ресторану.

Їжа не просто є звичною потребою кожної людини, туристи розглядають її як розвагу і задоволення. Їжа різних народів і навіть місцевостей часто дуже своєрідна, тому приваблива для туристів. Для багатьох туристів національна кухня є цікавим елементом програми туру. Турист забезпечується їжею й напоями не тільки в місцях перебування, але й під час переїздів на повітряному, водному, залізничному транспорті, а також в автобусах.

При формуванні туру туристу пропонується обрати один з трьох основних варіантів отримання послуг харчування:

- сплачене харчування – означає, що всі витрати на харчування включені у вартість туру або готельного номера;
- харчування не включається у вартість турпакета і надається за додаткову плату в місці перебування;
- самообслуговування – означає, що туристи або самі готують собі їжу, або харчуються в інших закладах харчування як звичайні відвідувачі.

В організації харчування в туризмі слід розрізняти такі складові:

- організація харчування під час транспортного обслуговування;
- організація харчування у транспортних турах;
- організація харчування в DESTИНАЦІЯХ (населений пункт, регіон, країна, в якій формується потік туристів, тобто місце, де тимчасово проживають туристи);
- специфіка організації харчування окремих видів туризму.

Багато мандрівників відправляються в спеціальні гастрономічні й питні тури, щоб познайомитися з національною кухнею різних країн. Під час таких поїздок вони прилучаються до місцевих звичаїв, нерідко стаючи учасниками фольклорних свят.

Великою популярністю в туристів користуються етнографічні ресторани й кафе (рис. 7.6).

<p>ТОП українських страв</p> <p>Перші страви:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Борщ • Бограч • Капусняк • Окрошка 	<p>Другі страви:</p> <p>Вареники</p> <ul style="list-style-type: none"> • Куліш • Банош • Голубці • Деруни • Котлета по-київськи • Биточки з тюльки 	<p>ТОП українських страв</p> <p>Закуски:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сало • Шовдар • Полядвиця • Холодець  <p>https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicija-najvidomisi-stravi</p>	<p>Десерти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Млинці • Гомбовці • Галицький сирник • Київський торт  <p>Напої:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Узвар • Кисіль • Компот • Квас • Настоянки • Медовуха • Горілка • Спотикач 
---	--	--	--

Рисунок 7.6 – ТОП українських страв

Особливість підприємств ресторанного сервісу, що працюють у сфері

туризму, полягає в тому, що вони повинні задовольняти потреби в харчуванні людей з різних країн світу з їх смаками та традиціями національної кухні. Спеціалісти стверджують, що традиції харчування належать до найконсервативніших, оскільки вони формуються упродовж досить тривалого часу під впливом природних, географічних, соціально-економічних та інших чинників.

Організація харчування має враховувати і медичні аспекти.

В міжнародній туристській практиці харчування, як правило, зв'язується з розміщенням. Його вартість, поряд із проживанням, входить у готельний тариф. Турист може вибрати номер у комплексі із триразовим, дворазовим або одноразовим харчуванням, відповідно розрізняють *американський план* (American Plan, AP), *модифікований американський план* (Modified American Plan, MAP) і *континентальний план* (Continental Plan), який ще називають "Постіль і сніданок" ("Bed and Breakfast"). Багато готелів працюють за *європейським планом* (European Plan, EP).

Схема харчування туристів залежить від виду туру, категорії туристів, співвідношення місць розміщення і місць харчування тощо (рис. 7.7).

Мають місце також розходження у формі обслуговування. Система «А ля карт» припускає вільний вибір клієнтом блюд із пропонованого з рестораном меню, "табльдот" - обслуговування по єдиному для всіх клієнтів меню без права вибору блюд, "шведський стіл" - вільний вибір виставлених на спільне харчування блюд і самообслуговування. "Шведський стіл" особливо популярний у російських туристів. Ця форма обслуговування дозволяє вибрати їжу по смаку й у бажаній кількості. У номерах, обладнаних кухнями та міні-барами, турист готує сніданок самостійно.



Рисунок 7.7 – Типи харчування

При обслуговуванні туристів офіціантами застосовуються *індивідуальна,*

бригадна та прискорена форми. До прискорених форм обслуговування споживачів, які мешкають у готельних комплексах, належать подавання скомплектованих обідів, організація експрес-обідів за попередніми замовленнями, організація бізнес-ланчів, організація —шведських ліній і —столів-буфетів

Скомплектовані обіди записують у меню тих ресторанів, де відвідувачі потребують швидкого обслуговування (ресторани при кемпінгах, мотелях, вокзальні ресторани). Їх подають негайно після замовлення.

Експрес-обіди можуть організовуватися в експрес-залах (за наявності окремих невеликих залів на 20 місць) ресторанів, кафе або у вигляді експрес столів у кафе (якщо для цього пристосована частина залу). Структура меню: холодна закуска, перша страва (1/2 порції), друга гаряча страва з гарніром, десерт, гарячий напій. У деяких випадках з меню вилучають десерт, а до гарячого напою подають невеликі кондитерські вироби. Сервірування столів для експрес-обідів дещо спрощене. При обслуговуванні індивідуальних туристів, як правило, заздалегідь столи не сервірують стравами та напоями. Якщо ж обслуговують групу туристів, то застосовується попереднє сервірування стравами та напоями. Офіціанти лише подають перші та другі страви. Замовлення офіціант не приймає, а лише розраховується за рахунком з гостем після споживання страв. Експрес-обіди реалізуються за фіксованими цінами.

У закладах ресторанного господарства при готелях, найчастіше в ресторанах та кафе, поширеною є також організація бізнес-ланчів. Зазвичай *бізнес-ланч* організовують між 12.00 і 16.00. Час очікування подання страв – менше 5 хв. Особливості меню комплексного пізнього сніданку або обіду полягають у тому, що до них включають страви з риби, м'яса, птиці, овочів, сирів, крім делікатесних. Термін обслуговування споживачів має бути мінімальним. Час перебування у залі під час бізнес-ланчу не лімітується, вартість меню - фіксована.

Однією з новітніх форм обслуговування є використання під час сніданку або обіду (чи ланчу) *столів-буфетів*. Усі страви виставляються на стіл в бенкетному виконанні, а також відповідно до сучасних вимог кулінарного дизайну. Форма розрахунку за такого обслуговування - попередня. Плата за цей вид послуг фіксована. Для організації - шведського столу виділяють окремий торговий зал або його частину. Великі ресторани переважно виділяють для його організації один із торгових залів. На видному місці розміщують інформацію про режим роботи - шведського столу, вартість сніданку (обіду, вечері), асортимент продукції.

З відвідувачами, які проживають у готелі, розрахунки за сніданок не проводяться, оскільки вартість сніданку переважно входить у вартість проживання в готелі. В інших випадках гість вносить відповідну суму в касу при вході в зал зі шведським столом і їсть стільки, скільки забажає. Сума оплати розрахована на основі середнього раціону споживання і тому заклад ресторанного господарства не має збитку.

Організація обслуговування груп іноземних туристів передбачає використання *декількох видів меню*, які відображають специфіку національної

кухні гостей і в той же час включають страви вітчизняної національної кухні. Повинно бути:

- комплексне меню європейських сніданків;
- меню обіду та вечері для групових туристів;
- меню порційних страв, дієтичних або вегетаріанських, дитячих тощо.

Специфічний обов'язок покладається на спеціаліста ресторану при обслуговуванні індивідуальних туристів: *він повинен допомогти вибрати страви або меню з урахуванням традицій національної кухні туриста і запропонувати свої страви*

Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи.

Для туристів зі скандинавських країн варто рекомендувати:

- з холодних закусок: м'ясний і печінковий паштет; лососина, палтус, сьомга, з лимоном; шпроти, сардини; салат із крабів або креветок; салати з овочів; маринований оселедець з цибулею; оселедець, або рублене м'ясо з картоплею; осетрина під майонезом, осетрина заливна; судак під маринадом; асорті м'ясне й рибне; курка смажена; яйця під майонезом; свіжі овочі; кефір, кисляк, йогурт, сир;

- з перших страв: борщ український; солянка м'ясна збірна й рибна збірна; юшка із фрикадельками; бульйони з пиріжками, кулеб'якою, пельменями, фрикадельками, овочевим або круп'яним гарніром; гороховий суп, зі свининою, цибулею і спеціями; суп з домашньою локшиною й куркою; квасолевий суп; грибний суп на курячому бульйоні; суп з вівсяними пластівцями. До супів рекомендується додавати галушки;

- із других страв: свинину з чорносливом; дичину під соусом, з запеченою картоплею; коропа у сметані; рибні фрикадельки з соусом; оселедця пряного посолу, з картоплею в мундирі; лосося у власному соку; оселедця з тушкованою картоплею; яловичі биточки під соусом; біфштекс, антрекот, ромштекс, лангет, бєфстроганов, ескалоп, свинячу відбивну; котлета по-київськи; котлети курячі, зрази по-київськи; голубці; рагу з овочів; гриби, смажені з вершками і цибулею. На гарнір подавати картоплю, капусту, бобові та різні каші. До всіх других блюд варто подавати натуральні й солоні помідори, огірки, багато зелені й зелений салат. В обов'язковому порядку – оцет, мелений перець, різні гострі томатні соуси;

- на десерт: свіжі фрукти і ягоди; густий ягідний кисіль з малини, журавлини, брусниці, ожини, морошки, смородини, зі збитими вершками; торт, яблучний пиріг; пудинги; солодкі дріжджові млинці; булочки з корицею; яблучна запіканка; фруктові та овочеві соки, фруктові суфле, тістечка, морозиво. Й обов'язково каву на сніданок і обід.

Для туристів прибалтійських країн рекомендуються:

- з холодних закусок: оселедець з цибулею; копчена риба; шпроти; оселедець, або рублене м'ясо з картоплею; заливний язик; свинячі копчені ковбаси; шинка; салат з солоних грибів з цибулею і сметаною; мариновані гриби;

молочні та кисло-молочні продукти;

- з перших страв: супи з ячною крупою, перловою крупою, з галушками, горохом, картоплею;

- із других страв: свинина, тушкована з квашеною капустою; вареники з картоплею, сиром, м'ясом з шкварками зі свинячого сала; гусак, фарширований грибами, яблуками, капустою; короп, смажений на вугіллі, або грилі; оселедець зі сметаною і смаженою цибулею; кров'яна ковбаска; картопляні оладки зі сметаною; смажений оселедець з цибульним соусом; оселедець, смажений на вугіллі; риба, смажена в тісті; лосось і форель, запечені у фользі;; камбала, приготована на решітці.

- на десерт: тістечка, яблука, запечені в тісті, з цукром і збитими вершками; сирні креми, кекси, желе, темний шоколад, квас, березовий сік, фіточай, кава

Для туристів з Німеччини рекомендуються:

- з холодних закусок: хліб з маслом, варенням або сиром; пиріжки з різними начинками; ікра, балик; тартар; ковбасні вироби, шинка, буженина; порося із хроном, відварені кури, гуси, качки; салати з овочів, риби;; яйця під майонезом, яйця всмятку; сир; молочні та кисло-молочні продукти;

- з перших страв: картопляний суп зі скибочками ковбасок; пюреподібні супи з овочами і м'ясом; суп-локшина з куркою; бульйони з овочами, м'ясними, круп'яними гарнірами, пиріжками, яйцем, омлетом;;

- із других страв: оселедець з рисом; котлети з філе курей, котлети полтавські; біфштекс, шніцель, відбивні, биточки по-київськи; короп смажений; ковбаски з картопляними галушками; судак або осетрина, з овочами; смажена свинина, з картопляними кнедликами; тушковані легені з серцем; тушкований кролик; сосиски та ковбаски гриль, з тушованою капустою; яловичина тушована й смажена, яєчні омлети;

- на десерт: фрукти, яблучний пиріг, торти з пісочного тіста, заварні креми і пудинги, тістечка, печиво, мед, фруктові соки, гарячий шоколад, морозиво, муси, киселі, натуральна чорна кава і кава з молоком.

Для туристів з Польщі рекомендуються:

- з холодних закусок: овочеві, рибні та м'ясні салати; мариновані гриби; балик, заливна риба з хроном, асорті рибне; буженина, смажені кури; яйця, фаршировані під майонезом; бутерброди з м'ясними, рибними паштетами, бринзою, сиром і копченою рибою;

- з гарячих закусок користуються попитом омлети, варені яйця, грінки із шинкою або сосисками, воловини з куркою, м'ясом, печені пиріжки з м'ясом;

- з перших страв: борщ український, борщ холодний; гороховий суп; прозорі супи на м'ясному і курячому бульйоні з грінками, пиріжками з м'ясом, яйцем, куркою, овочами, рисовою запіканкою; суп з курячого бульйону, з локшиною і зеленню; суп з помідорів, з додаванням рису або локшини; супи-пюре зі цвітної капусти; суп грибний з галушками; солянки м'ясна і грибна; фляки; гуляш;

- з других страв польським туристам можна запропонувати: свинячу ніжку з гороховим пюре; свинячу відбивну в паніровці; смажену грудинку з

медом; філе яловичини з грибним соусом; голубці в томатному соусі; вареники з м'ясом, сиром, картоплею, грибами; страви зі смаженої риби з картоплею; смажену курку з гарніром; гриби, тушковані сметані. Поляки майже не їдять страви із баранини;

- на десерт пропонуються фруктове желе зі збитими вершками, печені фрукти в соусі, фруктові салати, густі киселі, пироги, тістечка, млинці з варенням і повидлом, пончики, морозиво, кава чорна, кава з молоком.

При обслуговуванні туристів з Польщі під час сніданку, обіду і вечері варто подавати вершкове масло, другі страви – зі складним гарніром з овочів. Крім того, на сніданок поляки вживають кисло-молочні продукти, зазвичай, з грінками, присмаченими різними джемами, конфітюром або медом.

Організація харчування у походах

Харчування повинне компенсувати витрати енергії туристів під час подорожі. В умовах навіть нескладного маршруту вони становлять щоденно на кожну людину 3000-3500 ккал. Продукти слід правильно підбирати, вони мають містити оптимальну кількість жирів, білків, вуглеводів, вітамінів та мінеральних солей, крім того, бути транспортабельними, з мінімальною масою, довгим терміном зберігання. Основною вимогою добору продуктів для походу є швидкість приготування з них різних страв.

У похідних умовах режим харчування залежить від конкретних особливостей маршруту, температури повітря, наявності палива і укриття від негоди, тривалості світлового дня тощо.

Розпорядок дня у нескладному поході звичайно передбачає триразове харчування. На обід відводять 40% денного раціону, на сніданок - 35%, на вечерю - 25% (рис. 7.8).

Принципи планування раціону

- Смак
- Калорійність їжі
- Харчова цінність їжі
- Вага та об'єм
- Простота приготування
- Паливо
- Вартість
- Страви-обманки




Рисунок 7.8 – Принципи планування раціону в поході

Раціон залежить від тривалості та складності походу. Тому відповідно до виду походу необхідно заздалегідь продумати оптимальний раціон, який компенсуватиме затрати енергії туристів.

Сніданок дозволяє створити енергетичний запас організму, що дає можливість підтримувати працездатність протягом першої половини дня, на яку

припадають максимальні фізичні навантаження в умовах походу. Тому сніданок має бути висококалорійним (близько 30% добової норми калорій), невеликим за об'ємом, легко засвоюваним, багатим на вуглеводи, вітаміни, тонізуючі речовини.

Обід призначений компенсувати можливий дефіцит енергії, що утворився в організмі в результаті напруженої роботи, значних фізичних навантажень, інтенсивного руху. Тому він повинен бути досить тривним, мати високий вміст тваринних білків, жирів, вуглеводів. В обід раціональним є споживання продуктів, багатих на клітковину, і таких, які довго затримуються в шлунку. Калорійність обіду повинна складати 30-35% добової норми.

Вечеря має компенсувати витрачену протягом дня енергію і підготувати організм до наступного робочого дня. Набір продуктів повинен бути розрахований на відновлення білків у тканинах організму, поповнення запасів вуглеводів. Під час вечері не рекомендується споживати продукти, що збуджують нервову систему і активізують діяльність травних органів. Калорійність вечері має досягати 25% добової норми.

Решту добової норми калорій (10-15%) організм одержує з продуктами, які споживають під час привалів (рис. 7.9).

ІДЕЇ СТРАВ ДЛЯ ПОХОДІВ		
ПЕРШІ СПРАВИ <ul style="list-style-type: none"> • Борщ • Суп гороховий з ковбасою • Суп гречаний з ковбасою/грибами • Суп сочевичний з ковбасками • Суп курячий з локшиною • Суп рисовий • Уха • Харчо • Розсольник • Бограч 	ДРУГІ СПРАВИ <ul style="list-style-type: none"> • Гречка з м'ясом і грибами • Макарони з сиром і ковбасою • Рис з овочами/м'ясом • Каша перлова з м'ясом • Каша пшенична з м'ясом • Горохові пластівці з м'ясом • Кус-кус з овочами/м'ясом • Булгур з овочами/м'ясом • Кукурудзяна каша з овочами/м'ясом • Овочева рагу з м'ясом 	ПЕРЕКУСИ <ul style="list-style-type: none"> • Бутерброди з ковбасою, кетчупом • Бутерброди з сиром • Бутерброди з грудинкою, гірчицею • Хлібці з паштетом • Сухарі з салом, цибулею • Халва • Шоколадні батончики
КИШЕНЬКОВА ЇЖА		
Чорний шоколад, фініки, курага, інжир, горіхи різноманітні, родзинки, журавлина, цукерки, шоколадні батончики, вівсяні батончики		

Рисунок 7.9 – Страви для походів

До сфери ділового туризму належить організація різних конференцій, семінарів, симпозіумів, - круглих столів, презентацій, тренінгів, майстер-класів, прес-конференцій тощо. Важливою складовою організації таких заходів є надання послуг харчування. Для цього за місцем проведення заходу можуть бути

використані діючі ресторани, кафе, буфети при виставкових центрах, театрах, спортивних спорудах тощо. Крім того, за необхідності до обслуговування заходу може бути залучена кейтерингова компанія.

Адміністрацію закладу ресторанного господарства зазделегідь повідомляють про режим роботи заходів, кількість учасників, вартість денного раціону і порядок розрахунку. Меню складають зазделегідь.

У перервах між засіданнями учасникам пропонується обслуговування в діючих і виносних буфетах з певним асортиментом закусок, кондитерських виробів, води, соків тощо. Крім того, в перервах широко використовуються такі форми обслуговування, як кава-брейк, бізнес-ланч, по завершенню основного заходу - бенкети з розсаджуванням (обід, чай, вечеря) і без розсаджування гостей (фуршет, коктейль); перед початком заходу, наприклад відкриття виставки, - денні прийоми: бокал шампанського, вина.

Транспортні подорожі розглядають і як самостійний вид туризму, і як складову туристичного продукту.

Харчування туристів у дорозі організують у вагонах-ресторанах, ресторанах морських і річкових суден, ресторанах і кафе залізничних, морських і річкових вокзалів та аеропортів.

З підприємствами й організаціями ресторанного господарства, що обслуговують пасажирів, представники туристичної фірми укладають договір, в якому мають бути зазначені кількість туристів, ліміт вартості денного раціону харчування на одного туриста, режим роботи підприємств ресторанного господарства, порядок розрахунку.

Туристична фірма подає підприємству, яке обслуговує пасажирів, заявку на харчування окремих груп туристів не пізніше ніж за добу. Заявки на харчування туристів спеціальних поїздів рекомендується надавати за 72 години. У них вказують кількість туристів, їх національність, клас обслуговування, маршрут проходження, час обслуговування.

Обслуговування пасажирів авіатранспорту харчуванням здійснюється на борту літака за тривалості рейсу понад 1,5 год і в закладах ресторанного господарства, розміщених в аеровокзалах.

Страви подають у посуді, який не б'ється. їжу приймають із таць, що прикріплюються за допомогою відкидних кронштейнів до спинки крісла перед пасажиром.

Контрольні запитання

1. Які види закладів ресторанного господарства існують при готелях?
2. Охарактеризуйте форми обслуговування споживачів офіціантами в готельних комплексах.
3. Визначте види сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах при готелях?
4. Назвіть особливості організації банчу.
5. Охарактеризуйте порядок здійснення "Room service".
6. Охарактеризуйте методи обслуговування, які використовуються в ресторанах при організації харчування іноземних гостей.

7. Класифікуйте типи харчування туристів в готельно-ресторанному закладі.
8. Висвітліть різновиди сніданків.
9. Опишіть режим харчування, який можна рекомендувати при обслуговуванні туристів з Німеччини.
10. Визначте особливості організації харчування туристів в різних видах туризма.

ТЕМА 8.

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ УЧАСНИКІВ ДІЛОВИХ, КУЛЬТУРНИХ, ГРОМАДСЬКИХ ТА СПОРТИВНИХ ЗАХОДІВ. ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|------------|------------------------|
| - заход | - <i>Cash Catering</i> |
| - виставка | - комплексний обід |
| - прийом | - фітнес- та фітобар |

Захід (подія) – це вид людської діяльності, що передбачає зустріч і взаємодію різних людей, обмежений за часом і пов'язаний із реалізацією будь-яких спільних цілей (рис. 8.1).

Заходи поділяються на дві категорії **B2C** і **B2B**.

До заходів B2C відносять: корпоративні свята, спортивні змагання, фестивалі, концерти тощо, тобто заходи, розраховані на масову цільову аудиторію (масового споживача).

До заходів B2B відносять: конгреси, конференції, форуми, симпозіуми, "круглі столи", семінари, презентації, тренінги, майстер-класи, прес-конференції тощо, тобто заходи, які мають діловий характер.

Важливою складовою організації таких заходів є надання послуг харчування. Для цього за місцем проведення заходу можуть бути використані діючі ресторани, кафе, буфети при виставкових центрах, театрах, спортивних спорудах тощо. Крім того, за необхідності до обслуговування заходу може бути залучена кейтерингова компанія.

У перервах між засіданнями учасникам пропонується обслуговування в діючих і виносних буфетах з певним асортиментом закусок, кондитерських виробів, води, соків тощо. Крім того, в перервах широко використовується і така форма обслуговування, як кава-пауза (кава-брейк), бізнес-ланч, по завершенню основного заходу - бенкети з розсаджуванням (обід, чай, вечеря) і без розсаджування гостей (фуршет, коктейль); перед початком заходу, наприклад відкриття виставки, - денні прийоми: бокал шампанського, вина (рис. 8.2).

За охопленням цільової аудиторії			
<i>Приватні</i>	<i>Масові</i>	<i>Мікроподії</i>	<i>Міжнародні та державні</i>
весілля, вечірки, зустрічі	свята в торгових точках, презентації, клубні вечірки, концерти, міські свята, церемонії	романтичні побачення, ділові зустрічі, підстроєна «випадковість»	Саміти, політичні події, візити VIP-персон, саміти, конференції, офіційні свята, інавгурації, промоакції
За маркетинговим середовищем			
<i>Корпоративні</i>	<i>Політичні</i>	<i>Соціальні</i>	<i>Культурні</i>
календарні свята, внутрішні свята, заміський відпочинок	мітинги, демонстрації, інавгурація, збори	благодійні концерти, форуми, виставки, всесвітні свята і події, шоу	фестивалі, карнавали, пам'ятні церемонії, релігійні свята
<i>Спортивні</i>	<i>Освітні та наукові</i>	<i>Ділові</i>	<i>Розважальні</i>
змагання серед професіоналів і любителів, змагання для глядачів та учасників	конференції, семінари, практичні заняття	зустрічі, наради, ярмарки, виставки	спорт і ігри для розваги, свята, дні народження, календарні свята

Рисунок 8.1 – Класифікація заходів

Денні прийоми (бокал шампанського та бокал вина)	Починаються о 12.00 і продовжуються близько години. На прийомі подають шампанське, вино, соки, горіхи, канапе, тістечка. Напої і закуски розносять офіціанти, прийом проходить стоячи
Прийом-сніданок	Проводиться з 8.00 до 15.00, триває півтори-дві години. Прийомом керує ведучий. Застосовується для підтримання корисних зв'язків з партнерами і представниками преси при підписанні важливих контрактів
Вечірній прийом	Більш святкові. Прийом-коктейль або фуршет починаються о 17-18-й годині і тривають близько двох годин. В першому випадку офіціанти розносять напої і холодні закуски, у другому - гості самі підходять до накритих столів. Ці прийоми проходять стоячи, що забезпечує свободу переміщення учасників заходу з метою встановлення ділових контактів
Прийом-обід	З розсаджуванням гостей (бенкет за столом) починається о 17-19-й годині і триває 2-3 години й більше. Може бути передбачено два приміщення: в першому подають основні страви, передбачені меню, в другому - фрукти, чай, каву
Прийом-вечеря	Починається пізніше - о 20-й годині
	

Рисунок 8.2 – Форма прийомів

Робота із закладом ресторанного господарства за місцем проведення заходу, а за необхідності (наприклад, у виставковому центрі) з кейтеринговою компанією починається з формування замовником мети і завдань, які прагне досягти і вирішити замовник в результаті проведення заходу. Згідно з концепцією і місцем проведення заходу розробляється його план. Складається меню і визначається вартість кави-брейк, бенкету (за столом або фуршет), кількість гостей. Узгоджуються форми запрошення, схеми розміщення сцени, столів для VIP-гостей та інших гостей по відношенню до сцени з тим, щоб всі могли спостерігати за виступами артистів. Уточнюються дизайн приміщень, форми розставляння столів, їх сервірування, порядок розсаджування гостей, форма офіціантів.

Класифікація заходів, які проводяться в палацах культури, театрах:

- заходи за участю жителів міста (звичайно проводять у другій половині дня з однією перервою між засіданнями тривалістю 20 хв. Обслуговують учасників під час перерви, перед початком заходу і після нього);
- заходи, які проводяться за участю іногородніх делегатів (проводять протягом одного робочого дня з двома-трьома перервами між засіданнями або проводять протягом декількох днів).

Варіанти організації обслуговування наведено на рис. 8.3.

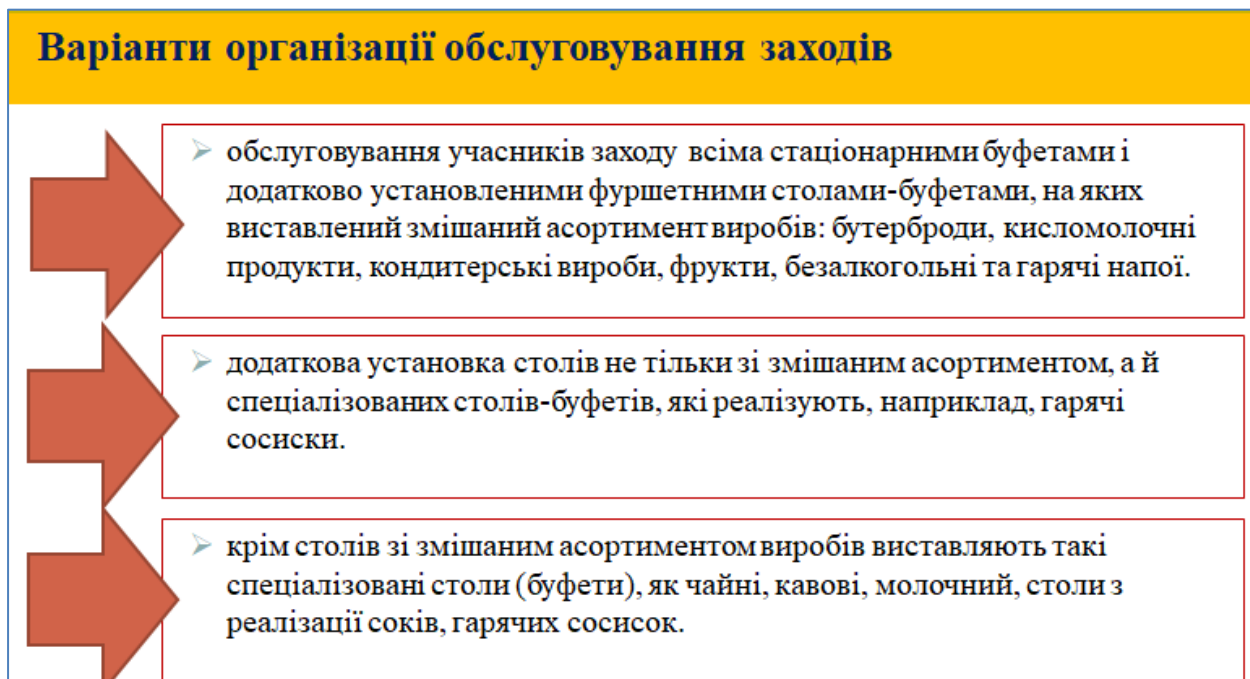


Рисунок 8.3 – Варіанти організації обслуговування заходів

Важливе значення має попередній розрахунок кількості виробів, посуду, столових наборів для кожного виду столу і обслуговування всього заходу.

Столи у вестибюлі і холах установлюють завчасно. їх покривають скатертинами, як для бенкету-фуршету.

Сервірування залежить від розташування столів та їх виду. Якщо вони встановлені пристінно, то застосовується одностороннє сервірування. У такому

Учасники заходів, які мешкають у готелях, снідають у ресторанах при готелях, оскільки при поселенні вони оплачують вартість сніданку.

Для ефективного використання робочого часу організатори ділових заходів забезпечують учасників і обідами. Здійснюється це двома способами: у формі "шведського столу" обслуговують за місцем проведення ділового заходу в спеціально відведеному приміщенні або домовляються з діючими закладами ресторанного господарства про організацію для учасників ділового заходу обіду.

В першому випадку вони заздалегідь оплачують всі послуги, в тому числі і харчування, які передбачені програмою ділового заходу. В другому випадку самостійно, якщо заклад ресторанного господарства знаходиться у безпосередній близькості, або організовано на автобусах добираються до закладів ресторанного господарства, з якими у них є домовленість про організацію харчування.

При обслуговуванні значної кількості гостей пропонують комплексні обіди в двох-трьох варіантах (рис. 8.5).



Рисунок 8.5 – Меню комплексного обіду

Організація роботи закладів громадського харчування на території виставки є основною вимогою до проведення виставок та ярмарків, що визначена *Концепцією розвитку виставково-ярмаркової діяльності* (схвалена розпорядженням КМУ від 28 липня 2003 р. № 459-р)

Послуги з організації харчування можуть надаватися :

- компаніями - організаторами виставково-ярмаркових заходів;
- виставковими центрами;

- незалежними кейтеринговими компаніями.

Організація харчування на виставках може здійснюватися всередині виставкового павільйону або поза його межами.

Організація харчування на виставках кейтеринговими компаніями здійснюється в таких випадках:

- організація урочистого відкриття та закриття виставки: гала-бенкети, розраховані на значну кількість учасників, - від 500 до 3000 осіб;
- організація харчування учасників ділової програми виставки: кавабрейки, ланчі, обіди, фуршети тощо;
- організація харчування на стендах експонентів: доставка скомплектованих раціонів на стенди в термоконтейнерах;
- організація харчування учасників переговорів;
- організація харчування персоналу виставки (штатних співробітників компанії-організатора, виставкового центру, компаній-учасниць);
- обслуговування презентацій.

Організація харчування персоналу виставкового стенду може здійснюватися безпосередньо силами самого персоналу за наявності спеціально обладнаного місця (кухні, кухонного куточка) у його виставковому просторі.

До спеціалізованого обладнання належить: барна стійка (як правило, використовується трирівнева), мийка, мінікухня, кавоварка, чайник, слайсер, кухонний комбайн, міксер, блендер тощо.

Універсальне обладнання включає: стіл для споживання їжі, стіл для приготування їжі (інколи використовується один багатофункціональний варіант), стільці для персоналу.

Нова послуга в сфері виїзного обслуговування - **Cash Catering**, яка передбачає організацію виїзного кафе (ресторану) у форматі *free-flow* з платним обслуговуванням відвідувачів виставки.

Послуги харчування у фітнес-центрах надаються закладами ресторанного господарства типу ресторан, бар, кафе, буфет. Ці заклади традиційно є оазисами здорового харчування. Для приготування страв тут використовується виключно очищена вода та продукти преміум-класу. Відвідувачам фітнес-клубів також пропонується спортивне харчування, програму якого підбирає дієтолог.

Найчастіше при фітнес-клубах організуються спортивні бари, суші-бари, фреш-бари, фітнес- та фітобари.

Види бенкетів, що проводяться на базі фітнес-центрів:

- класичні бенкети (для членів клубу або широкої аудиторії);
- класичні фуршети (для членів клубу або широкої аудиторії);
- корпоративні бенкети (для трудових колективів);
- бенкети з нагоди державних свят для членів клубу (передбачається вхід за клубними картками);
- бенкети з нагоди святкування Дня народження клубу для його членів та співробітників (вхід за клубними картками);
- весільні бенкети;
- випускні вечори;

- дитячі бенкети.

Особливістю організації бенкетів на базі фітнес-центрів є значна частка дитячих заходів (як правило, з нагоди дня народження). Відповідно до тематики бенкети супроводжуються спортивною та шоу-програмою, передбачають запрошення артистів, аніматорів, дресированих звірів тощо.

Спеціальною пропозицією від закладів ресторанного господарства фітнес-центрів є організація виїзних обслуговувань: пікніки на природі для членів клубу, організація виїзних корпоративних свят.

Організація обслуговування харчуванням учасників спортивних змагань за місцем проживання здійснюється у визначених місцях, згідно з певним меню, підібраним командним лікарем-дієтологом з урахуванням енерговитрат, властивих спортсменам певного виду спорту. Вибору виду меню та формам обслуговування активної частини учасників спортивних змагань, зокрема спортсменів основного та запасного складу команди, приділяється велика увага і під час відпочинку, і під час зборів та тренувань.

Спортсмени під час тренувань повинні отримувати повноцінне харчування 3-5 разів на добу. Звичайне триразове харчування складається зі сніданку, обіду, вечері; п'ятиразове - сніданок, ланч, обід, вечерю, харчування на ніч. Меню складається залежно від виду спортивних ігор, статі, віку, специфічних особливостей спортсменів тощо. До нього включаються такі страви, які б забезпечували організм відповідною кількістю білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних солей тощо.

Харчові речовини (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни), що надходять у організм, є важливими джерелами пластичного матеріалу, з якого будуються клітини і тканини, гормони, ферменти і інші життєво важливі речовини. Усі харчові речовини, які надходять до організму, виконують певну роль у структурі клітин, внутрішньоклітинних утворень і біологічно активних речовин, що виконують різні біологічні функції.

Головна **мета дієтичного харчування** – вторинна профілактика рецидивів і прогресування хронічних захворювань.

Принципи використання лікувального ефекту їжі розроблені на основі концепції збалансованого харчування, закономірностей асиміляції нутрієнтів у нормі та у разі хвороби. Ці принципи базуються на адаптації хімічного складу та енергетичної цінності дієти, технології виробництва страв та режиму харчування до порушених хворобою ферментних систем. Головною при цьому є фізіологічна потреба людини у харчових речовинах та енергії, яка відповідає статі, віку, вазі тіла, рівню енерговитрат, 60 кліматогео-графічним умовам проживання, а також особистим звичкам та національним особливостям харчування

У дієтичному харчуванні слід враховувати місцевий і загальний вплив їжі на організм людини. В технології дієтичних блюд слід додержуватися трьох видів щадіння: механічного, хімічного та термічного. Їжа повинна мати привабливий вигляд. Під час місцевої дії їжа впливає на органи чуття (зір, нюх, смак) і безпосередньо на травний канал.

Загальні принципи дієтичного харчування залишаються незмінними незалежно від того, де хворий одержує дієтичне харчування: у лікарні, санаторії.

Проте раціони у дієтичній їдальні відрізняються від таких, що застосовують у лікарнях. Це зумовлено тим, що у дієтичних їдальнях (відділеннях), як правило, харчуються хворі поза загостренням хвороби, які продовжують звичайну трудову діяльність. Дієтичне харчування, яке відповідає потребам даної групи хворих, має лікувальний ефект, сприяє мобілізації захисних сил організму, попередженню загострень, гарному самопочуттю та працездатності. Загальним принципом дієтичних раціонів є їх збалансованість. У тих випадках, коли потребується обмеження яких-небудь продуктів, вони повинні бути замінені таким набором, в якому містяться всі незамінні компоненти та відсутні речовини, які подразнюють хворий орган

Групи продуктів, що використовують у дієтичному харчуванні, наведено в таблиці 8.1, а спеціалізовані дієтичні продукти в таблиці 8.2.

Поліпшення засвоюваності харчових речовин досягають шляхом теплової обробки, їх подрібнення, збивання та н.. Завдяки вказаним прийомам збільшується доступність субстратів дії травних ферментів. У дієтичних їдальнях повинні бути парові апарати для відварювання капусти, волосяні сита для протирання продуктів, які містять вітаміни, щітки для очищення моркви. У дієтичних їдальнях споживачів необхідно забезпечувати відварами з лікарських трав, а також лікувальною мінеральною водою, у зв'язку з чим слід створити умови для підігрівання цієї рідини до рекомендованої температури.

У зв'язку з великою кількістю захворювань і різноманітністю їх перебігу створено багато *діет*. У лікарнях, санаторіях і профілакторіях діє *єдина офіційна номерна система діет* (рис. 8.6).

Таблиця 8.1 – Найбільш важливі групи дієтичних продуктів, які використовують у дієтичному харчуванні

Група продуктів	Дієтичні продукти
I	Продукти, що містять різноманітні харчові природні та синтетичні н. ом ат юч речовини (вітаміни, макро- і мікроелементи, незамінні амінокислоти, н. ом ат ючи і жирні кислоти), які дозволяють компенсувати їх дефіцит у організмі
II	Продукти, страви, вироби, що містять природні та синтетичні захисні чинники (β-каротин, антиоксиданти, селен та н..)
III	Продукти, страви, напої, вироби, що виготовлені з використанням цукрозамінників (ксиліт, сорбіт) та н. ом ат ючи речовин (сахарин, н. ом ат, н. ом ат та н..)
IV	Продукти, страви, вироби та напої, що мають низьку калорійність та збагачені вітамінами
V	Продукти, напої та вироби, до складу яких входить підвищена кількість розчинних та нерозчинних харчових волокон, що сприяють виділенню з організму продуктів обміну речовин і токсичних агентів
VI	Молочні та кисломолочні продукти зниженої жирності, а також ферментовані, і такі продукти, напої, вироби, що містять еубіотики
VII	Спеціалізовані дієтичні продукти, вироби, напої для людей похилого віку
VIII	Продукти, напої і вироби, які призначені для хворих, що мають ферментні порушення травної системи
IX	Рідкі та порошкоподібні продукти для ентерального харчування хворих

Таблиця 8.2 – Спеціалізовані дієтичні продукти

Група спеціалізованих дієтичних продуктів	Продукти	Кому призначають
1	2	3
I група – продукти, що мають оберігаючу дію слизової оболонки травної системи	Дієтичні крупи, гомогенізовані овочеві та фруктові консерви, дієтичні плодоовочеві, м'ясні та рибні консерви, булочки зі зниженою кислотністю, енпіти для здорового харчування	Хворим, що мають захворювання травної системи, травми щелепів, після операцій на шлунку та кишечнику
II група – продукти з низьким вмістом натрію	Хліб і сухарі безсольові (ахлоридні), різні солезамінники (хлорид калію або амонію, санасол та ін.)	Людам, які хворіють на гіпертонічну хворобу, мають захворювання нирок, недостатність кровообігу, нефропатії вагітних та ін.
III група – продукти, які мають у своєму складі наповнювачі з низькою енергетичною цінністю	Хліб білково-висівковий, продукти, що містять метилцелюлозу, кисломолочні продукти зізнежиреного молока, які містять фруктово-ягідні наповнювачі	Людам, які хворіють на цукровий діабет, ожиріння, хронічні запори
IV група – продукти, що мають понижений вміст жирів	Знежирені молочні та кисломолочні продукти	Хворим на атеросклероз, ішемічну хворобу серця, ожиріння
V група – продукти, що містять модифікований вуглеводний компонент	Дієтичні продукти, до складу яких входять цукрозамінники (сорбіт, ксиліт) та підсолоджуючі речовини (сахарин, аспартам, цикломат)	Цукровий діабет, ожиріння
VI група – продукти, до складу яких не входять білки	Хлібобулочні та макаронні вироби, крупи, десертні страви, в складі яких замість білка введено кукурудзяний та амілопектиновий крохмаль	Хронічна недостатність нирок
VII група – дієтичні продукти, до складу яких додані біологічно активні нутрієнти (йод, фтор, вітаміни тощо)	Кондитерські вироби з морською капостою, йодована сіль, дієтичні продукти з пастою з криля, кукурудзяно-солодовим екстрактом, сухою білковою сумішшю тощо	Аліментарні та аліментарно обумовлені хвороби

15 ДІЄТ ЗА ПЕВЗНЕРОМ

- № 1: виразкова хвороба шлунку та дванадцятипалої кишки
- № 2: хронічний гастрит
- № 3: хронічні захворювання кишок із закріпами
- № 4: хронічні захворювання кишок із проносами
- № 5: хронічні захворювання печінки і жовчно-вивідних шляхів
- № 6: подагра та діатез, еритмія
- № 7: гострий нефрит
- № 8: ожиріння
- № 9: цукровий діабет
- № 10: захворювання серцево-судинної системи
- № 11: туберкульоз легень, анемія, загальне виснаження організму
- № 12: захворювання нервової системи
- № 13: інфекційні захворювання
- № 14: захворювання сечового міхура
- № 15: різні захворювання при відсутності показань до призначення спеціальної лікувальної дієти

Рисунок 8.6 – Єдина офіційна номерна система дієт

Характеристика кожної дієти включає:

- 1) показання і мету призначення;
- 2) загальну характеристику – головні особливості хімічного складу, продуктового набору і кулінарної обробки;
- 3) склад основних нутрієнтів і енергетичну цінність;
- 4) режим харчування;
- 5) перелік рекомендованих, обмежуваних і протипоказаних продуктів і страв, основні способи їх приготування.

У разі одного й того самого захворювання можуть бути призначені різні дієти з урахуванням характеру перебігу хвороби, супутніх захворювань або ускладнень.

У санаторно-курортних установах хворим пропонують п'ять об'єднаних універсальних дієтичних раціонів харчування

Дієтичний раціон №1.

Об'єднує існуючі дієтичні столи №1 і №5"n - призначається при хронічних захворюваннях шлунка з підвищеною кислотністю і при хронічних панкреатитах. *Мета призначення:* нормалізація секреторної і рухової функції шлунка і підшлункової залози, запобігання жирової інфільтрації підшлункової залози. Харчування цієї групи хворих базується на таких принципах: повноцінність, збалансованість і т.д. Дієтичний раціон складається з вегетаріанських, дієтичних супів на овочевих відварах, на молочних і

кисломолочних продуктах.

Дієтичний раціон №2.

Об'єднує дієти №2 і №5, призначається при хронічних захворюваннях шлунка зі зниженою кислотністю при хронічних холециститах. *Мета призначення:* забезпечення повноцінним харчуванням. При цьому восприять посиленню функцій залоз шлунка, які зберігалися, жовчовиділення, нормалізації функції печінки, помірно впливати на функцію кишечника. Методика дієтотерапії при цьому спрямована на активний вплив на жовчовидільну систему, а так само на стимуляцію секреторної і моторної функції шлунка. Дієта повинна складатися з овочів і фруктів.

Дієтичний раціон №3.

Об'єднує існуючі дієти №8 і №9, призначається при захворюваннях внаслідок порушення обміну речовин, окремо на цукровий діабет, ожиріння 1-ої і 2-ої категорії. *Мета призначення:* вплив на обмін речовин, нормалізацію вуглеводного обміну, запобігання жирового обміну. У раціоні повинні бути нежирні сорти м'яса і риби, негострі і несолоне сири, яєчні білки. Цукор в блюдах і напоях замінюється на сорбіт 30г. в день, інші замінники цукру.

Дієтичний раціон №4.

Об'єднує дієти №10, №7, №6, призначається при захворюваннях серцево-судинної, сечовидільної систем опорно-рухового апарату. У дієтраціоне обмежується складу натрію, хлориду і екстрактивних речовин, зменшується вживання рідини, але збільшується склад кальцію, магнію.

Дієтичний раціон №5. Призначається для хворих і відпочиваючих в санаторно-курортних установах, яким не потрібне спеціальне харчування. *Мета призначення* - забезпечення фізіологічно повноцінним харчуванням в умовах санаторію.

Дієтичне харчування в їдальнях має бути організоване не менш як двічі на добу. Меню дієтичних їдалень повинно мати декілька варіантів раціонів харчування різного призначення для забезпечення раціональної структури і повноцінності харчування працюючих.

У загальнодоступних дієтичних їдальнях у меню включають страви 5-6 основних дієт, у дієтичних їдальнях або відділеннях при виробничих підприємствах, вищих навчальних закладах - не менше трьох. Поряд з дієтичними стравами необхідно включати фруктові-овочеві та овочеві соки, вітамінні напої, мінеральні води, настої трав.

Дієтичні їдальні повинні в першу чергу забезпечуватися молоком, молочнокислими продуктами, сиром, вершковою і рослинною олією, нежирними сортами м'яса, птицею, свіжою рибою, овочами, фруктами та ін. Виробничі цехи цих їдалень мають бути оснащені усіма видами устаткування й обов'язково спеціальними його видами для приготування дієтичних страв - пароварними котлами, протиральними і збивальними машинами, жаровими шафами тощо.

Крім приміщень, які мають усі їдальні, дієтична повинна мати кімнату відпочинку і кабінет лікаря.

Особливість організації харчування в *санаторно-курортних установах* полягає в тому, що воно повинно бути організовано єдино для різного

контингенту з урахуванням особливого підходу до структури продуктового набору і забезпечення поживними речовинами відповідно фізіологічних умов.

Харчування в санаторіях здійснюється за семидобовим меню, яке складається з урахуванням дієтичних раціонів і середньодобових норм продуктів. Меню можна змінювати в залежності від профілю санаторію, вартості харчування, сезону року.

Дієтичні страви готують за спеціальними рецептами і технологією. Кухарі мають висококваліфікований розряд і відповідні знання в лікувальному харчуванні.

Первинним і основним документом на виробництві є картотека страв, тобто набір технологічних карток, які використовуються в харчуванні. Кожна картка-розкладка має свою нумерацію в картотеці. Складається і підписується інженером-технологом, завідувачем виробництва, доктором дієтологом, затверджується директором санаторію.

З метою удосконалення контролю і безпеки продуктів харчування на підприємствах організована система забезпечення якості. Система якості на виробництві містить наступні критерії:

- відповідальність;
- контроль;
- безпека продуктів харчування;
- покупка продовольчих товарів;
- управління процесом приготування їжі.

На підприємстві функціонує (бракераж) комісія і ведеться (бракеражний) журнал.

Для правильного контролю за якістю харчування на харчоблоці повинна бути така документація:

- Журнали (бракеражу) сірих продуктів і готової їжі;
- Журнал обліку (теоретичних підрахунків) хімічного складу і калорійність раціону;
- Журнал вітамінізації їжі;
- Папка для лабораторних аналізів;
- Журнал обліку мед. огляду персоналу харчоблоку;
- Санітарний журнал, куди записуються результати досліджень санітарного стану харчоблоку.

Харчоблок оздоровчого закладу включає: обідні зали, продуктивні, склади, побутові та технічні приміщення, які повинні утримуватися у відмінній частоті.

В цілому, система організації дієтичного харчування включає:

- медичну документацію;
- керівництво технологічним процесом від отримання товару на продовольчий склад до видачі кулінарних страв і виробів в обідні зали;
- виконання функціональних обов'язків усіма працівниками;
- систему призначення харчування;
- консультативно-лікувальну роботу з питань дієтичного харчування;
- питання технічного забезпечення кухонь;
- контроль за якістю харчування в санаторіях.

Контрольні запитання

1. Охарактеризуйте способи обслуговування учасників ділових заходів.
2. Варіанти сервірування столів-буфетів.
3. Визначте особливості організація роботи закладів ресторанного господарства на території виставки.
4. Які особливості організації бенкетів на базі фітнес-центрів?
5. Як зорганізується харчування команд - учасників спортивних змагань?
6. Охарактеризуйте види дієт?
7. Назвіть вимоги до організації дієтичного харчування в санаторно-курортних установах.
8. Які особливості організації харчування в дієтичних їдальнях?
9. Назвіть складові системи організації дієтичного харчування.
10. Як забезпечується якість харчування в санаторно-курортних установах?

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищів / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учб. л-ри, 2009. – 342 с.
2. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 488 с.
3. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) : підручник / О. Ю. Давидова. Н. В. Полстяна. – Харків : ХДУХТ, 2017 – 350 с.
4. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник для вищів / за ред. проф. А. А. Мазаракі. – 2-ге видання, доповнене і виправлене. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 339 с.
5. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вищів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін. ; під ред. Н. О. П'ятницької. – 2-ге видання, перероблене та доповнене. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
6. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / За ред. Г. Т. П'ятницької. – Київ : КНТЕУ, 2008. – 374 с.
7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вищів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін. ; під ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге видання, перероблене та доповнене. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
8. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вищів / за ред. проф. Н. О. П'ятницької. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 632 с.
9. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищів / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.
10. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька; Київ : КНТЕУ, 2007. – 465 с.
11. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для вищів / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 384 с.

Навчальне видання

Організація готельного і ресторанного господарства:
конспект лекцій для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
за спеціальністю ІЗ «Туризм і рекреація». Частина 2

Укладачі ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна
КУНИЦЯ Катерина Вікторівна
ПОБЕРЕЖНА Наталія Миколаївна

Відповідальний за випуск
Роботу до видання рекомендував

проф. Якименко-Терещенко Н. В.
проф. Райко Д. В.

В авторській редакції

План 2026 р.

Підп. до друку Формат 60x84 1/16.
Папір офсет. Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 0,5.
Обл.вид. арк. Наклад 50 прим. Замовлення №

Видавничий центр НТУ «ХП»,
вул. Кирпичова, 2, м. Харків, 61002
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 5478 від 21.08.2017 р.

Електронна версія