НВГ -100

Предмет: ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

**Відповіді надсилати на ел.пошту:** [**yanchenko.larisa64@gmail.com**](mailto:yanchenko.larisa64@gmail.com)

**ТЕМА: Методи та форми обслуговування. Форма обслуговування «Шведський стіл»**

Форма обслуговування споживачів "шведський стіл (лінія)" (Smorgasbord) широко застосовується в закладах ресторанного господарства при готелях для організації сніданків, бранчів, обідів, вечерь. Назва "шведський стіл" універсальна і об'єднує обидва терміни. Найчастіше поняття "шведська лінія" стосується лінії спеціалізованих прилавків самообслуговування, які зроблені на замовлення і є складовими елементами дизайну інтер'єру приміщення закладу ресторанного господарства. Головна відмінність "шведської лінії" від лінії прилавків самообслуговування полягає в тому, що тут кількість та вага порції кожної страви не обмежена для споживача. Поняття "шведський стіл" стосується тимчасового спорудження, на якому розміщують усі страви, напої, необхідне настільне устаткування для підтримання певних страв у гарячому стані. Столи зі спеціалізованими секціями для нетривалого зберігання та демонстрації страв і виробів на "шведській лінії" монтуються у пряму або ламану лінію, відповідно до інтер'єру примішення рестооану



*Рис*. 1. **"Шведська лінія"**

Вони можуть бути стаціонарними або пересувними. Для прискорення обслуговування лінію можуть встановлювати з одно- чи двостороннім підходом споживачів. Відстань між "шведською лінією" та зоною споживання їжі в ресторанному залі або кафе має бути не менше 1,5 м.

"Шведські столи" можуть бути також нетрадиційних розмірів і конфігурації: круглі, овальні, квадратні чи прямокутні.

Для організації "шведського столу" виділяють окремий зал або його частину. На видному місці розміщують інформацію про режим роботи "шведського столу", вартість сніданку (обіду, вечері), асортимент продукції.

Асортимент продукції на "шведській лінії" чи на столі розміщують у відповідному порядку, спочатку асортимент соків, прохолоджувальних напоїв, далі - молочні продукти, масло вершкове, маргарин та масляні суміші, салати та вінегрети, холодні страви із риби, м'яса, свійської птиці. Над прилавками з холодними закусками може бути розміщена полиця, на якій знаходяться хлібобулочні вироби (в т. ч. власного виробництва) в корзинах, покритих лляними серветками. Корзинки зі звичайними, національними та дієтичними видами хліба розміщують у кінці "шведської лінії", щоб споживачі могли його взяти з урахуванням вибраних страв. Соуси та спеції розміщують або біля відповідних страв, або в окремому місці "шведської лінії". Для приготування гарячих закусок у лінію встановлюють настільну чи пересувну плиту. Для підтримання супів або других страв у гарячому стані в лінію включаються прилавки із вбудованими мармітами з місцями для гастроємностей або при організації "шведського столу" - з настільними мармітами Chafing-Dishes (шафендішами). Для відповідного посуду встановлюють пересувні візки для підігрівання.

При організації "шведського столу" у разі відсутності відповідного устаткування встановлюють фуршетні чи спеціальні столи. При цьому довжина однієї лінії складає 3-4 м, ширина - 1,5-2 м, висота - 0,75-0,9 м. Столи накривають білою чи іншого кольору скатертиною та створюють "юпку" відповідної довжини (на 0,5 см від підлоги). Для економії місця використовують відповідний посуд (прямокутний, трикутний, квадратний, багатоповерховий, типу етажерки тощо), створюють гірку посередині столу вздовж його осі або у вигляді драбин (дві-три) при пристінному розміщенні та односторонньому підході.

Асортимент продукції "шведського столу" залежить від часу обслуговування (сніданок, обід, вечеря). У ранішні години рекомендується використовувати один із варіантів тижневого меню континентальних сніданків: сухі сніданки (cereals), мюслі, корфлейкс, рибна гастрономія (оселедець, шпроти, риба холодного та гарячого копчення), м'ясна гастрономія (шинка, буженина, ковбаса, сосиски тощо), овочі натуральні, салати та вінегрети, млинці, оладки, запіканки, сир твердий та м'який різних сортів, кисломолочний сир, сметана, йогурти, кефір, ряжанка, молоко (холодне та гаряче), вершки, страви із яєць, каші молочні, випічка, чай, кава, какао тощо. На багатопорційні блюда розкладають набори для перекладання - столові виделки та ложки, лопатки, щипці тощо. Під час сніданку на стіл ставлять марміт для підігрівання яєць, в який вмонтовані чарки-підставки із вогнетривкого матеріалу та тостер.

В меню обіду включають 12-16 найменувань холодних закусок, 2-3 найменування супів, 4-6 других страв, соуси, десерт (желе, креми, компоти, фрукти), борошняні кондитерські вироби, гарячі напої, соки та фірмові напої.

До меню вечері на "шведському столі" включають 8-10 найменувань холодних закусок, 4-6 других страв, соуси, десерт, в тому числі фрукти, борошняні кондитерські вироби та гарячі напої.

Асортимент страв та кулінарних виробів належить міняти по днях тижня та проводити тижні національної кухні (вітчизняної та кухонь мешканців готельного комплексу). Доцільно організовувати окремий десертний стіл для десерту, борошняних кондитерських виробів, гарячих напоїв, на якому розміщують стопки десертних тарілок, чайні та кавові чашки з блюдцями, десертні, фруктові набори, серветки, набори для перекладання, вази, етажерки для тістечок, блюда з ковпаком із прозорого матеріалу, розетки для варення тощо. Для гарячої води доцільно використовувати електрочайники, електросамовари, термоси, кип'ятильники тощо.

Попереднє сервірування столів залежить від виду обслуговування (сніданок, обід, вечеря). На столи ставлять також пляшки з мінеральною негазованою водою або глечики з талою, салатники із льодом (влітку) на пиріжковій (закусочній) тарілці з лляною серветкою.

Під час обіду чи вечері в залі може бути організований продаж напоїв, тютюнових виробів за готівку через барну стійку чи за допомогою пересувних візків.

Для обслуговування "шведського столу" в ресторані створюють бригади кухарів чи офіціантів. Кожний робітник, що входить до складу бригади, виконує конкретну роботу (сервірування столів, отримання та поповнення асортименту страв та закусок під час сніданків, обідів, вечерь, приготування гарячих страв, сервірування десертного столу та його поповнення десертними стравами і гарячими напоями, прибирання використаного посуду тощо).

"Шведський стіл" працює за методом самообслуговування. На початку лінії споживач бере тацю, ставить на направляючі лінії столу (чи прилавків), вибирає закуски та страви і рухається вздовж лінії самообслуговування, беручи страви за допомогою кухарів. Далі він сідає за підготовлений стіл. Десерт та гарячі напої вибирає самостійно. За бажанням споживача офіціант повністю може обслужити його за столиком.

Перевага такої форми обслуговування полягає у прискоренні обслуговування туристів та інших мешканців готельного комплексу. В середньому на сніданок гості витрачають 15-20 хв.; на обід, вечерю - 25-30 хв. Сніданок на "шведській лінії", якщо це є основною і єдиною послугою, організовують з 7.00 до 11.00. При організації інших видів харчування встановлюють такий режим роботи: сніданок - з 8.00 до 10.00, обід - з 12.00 до 15.00, вечеря - з 18.00 до 20.00.

Кухарі та офіціанти несуть колективну (бригадну) відповідальність. Закуски, страви, гарячі напої із холодного та гарячого цехів, борошняні кулінарні та кондитерські вироби із кондитерського цеху, продукцію із бару матеріально відповідальна особа отримує по денних заборних листах, які виписуються в двох екземплярах та підписуються директором, головним або старшим бухгалтером. Перший екземпляр вручається особі, яка отримала продукцію, другий залишається у завідувача виробництва. Матеріально відповідальна особа здає заборні листи до бухгалтерії з прикладеною квитанцією про здачу виручки.

**Домашнє завдання:**

**заповніть таблицю і надішліть за адресою:** [**yanchenko.larisa64@gmail.com**](mailto:yanchenko.larisa64@gmail.com)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва форми обслуговування** | **Сутність форми обслуговування** | **Переваги форми обслуговування** | **Недоліки форми обслуговування** |
| *Шведський стіл* |  |  |  |

Підручники:

В.В,Архіпов. Організація обслуговування в закладах ресторанного обслуговування, Київ: ЦУЛ – 2009

Н.О.П’ятницька. Організація обслуговування в закладах ресторанного обслуговування, Київ: ЦУЛ – 2011

Додаткова література:

в бібліотеці сайту Березівського ВПУ ОНПУ та інтернет-ресурси:

<https://pidruchniki.com/13281022/turizm/organizatsiya_shvedskogo_stolu>

<https://studfile.net/preview/5642482/page:24/>

<https://westudents.com.ua/glavy/92463-81-obslugovuvannya-za-tipom-quotshvedskiy-stlquot.html>

Обслуговування в ресторанах при готелях

<https://ppt-online.org/78863>

основи організації роботи ЗРГ

<https://ppt-online.org/162987>

<https://ppt-online.org/193106>

Звіт про практику

<https://ppt-online.org/134208>