

МИНИСТЕРСТВО МОРСКОГО ФЛОТА

## **ПОСОБИЕ ОФИЦИАНТУ**

ВЫБОРОЧНЫЙ ПЕРЕВОД КНИГИ "THE WAITER"  
АНГЛИЙСКИХ АВТОРОВ  
John Fuller, A. J. Currie

РЕКЛАМИНФОРМБЮРО ММФ  
Москва 1973

Авторизованный перевод ДАНЧЕНКО А. Л.

Настоящее пособие рассчитано на работников ресторанов пассажирских судов заграничного плавания, совершающих рейсы с иностранными пассажирами и туристами.

Хотя некоторые положения, излагаемые иностранными авторами, следует рассматривать критически, в целом книга представляет большой интерес не только для тех, кто впервые начинает работу в сфере обслуживания иностранных пассажиров и туристов, но и для работников ресторанов, обслуживающих советских пассажиров.

Очень почетной и значительной представлена роль официанта в предлагаемой книге. Авторы считают, что официант должен гордиться своей профессией. Хороший официант должен обладать широкими познаниями в области обслуживания, иметь соответствующие практические навыки.

Со знанием дела в книге подробно и всесторонне освещена работа официанта в ресторане.

# 1. РОЛЬ ОФИЦИАНТА В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## *Состав ресторанный персонала*

Состав и обязанности персонала зависят от величины и класса ресторана. Работой большого ресторана, как обслуживающего гостиницу, так и самостоятельно расположенного, должно руководить лицо, в непосредственном подчинении которого находятся заместители, отвечающие за работу секций зала и руководящие работой старших официантов.

В небольших ресторанах главное ответственное лицо называется заведующим, метрдотелем или старшим официантом. Все его подчиненные называются официантами.

В больших заведениях штат организуется по французской ресторанной системе в виде ресторанной бригады. Эта структура может быть сокращенной или уменьшенной, но в основном содержит следующие единицы.

**Заведующий или директор ресторана** — отвечает за все ресторанное обслуживание и работу всех его сотрудников. Он утверждает ежедневное меню и, кроме того (при отсутствии заведующего банкетной службой), руководит подготовкой праздничных банкетов и званых обедов и ужинов.

**Старший официант или метрдотель** — возглавляет небольшой ресторан или секцию большого. Руководит обслуживанием, встречает посетителей и размещает их в зале. Может принимать заказы и передавать их старшим официантам секций. В больших заведениях бывают помощники старшего официанта (или второй и третий старший официант), а также старший официант, принимающий предварительные заказы по телефону и регистрирующий их в специальной книге, а также встречающий и размещающий посетителей.

**Старший официант секции** — возглавляет секцию ресторана и выполняет обязанности аналогично метрдотелю.

**Официант секции** — обслуживает группу из пяти столов (примерно 20 посетителей), отвечает за получение заказов и обслуживание, за чистоту и порядок в секции, за подачу блюд в соответствующей последовательности.

**Младший официант секции** — выполняет обязанности аналогично официанту секции, но обслуживает меньшую группу столов, обычно без помощников.

**Помощник официанта** — в обязанности помощника официанта может входить передача заказов на кухню, доставка блюд на серванты, уборка посуды со стола и перенос ее в посудомойку и т. п. Может обслуживать передвижной столик на колесиках, размещающий закуски или кондитерские изделия.

**Уборщик** — самый младший помощник, убирающий грязную посуду со стола. Такая работа обычно выполняется во время начального периода обучения (стажировки).

**Ученик** — во время обучения молодые официанты выполняют обязанности помощников. В некоторых европейских ресторанах их иногда называют «пикколо» («малыш» — ит.).

**Официант по напиткам** — принимает заказы на вина, напитки, пиво и подает их на стол. У него может быть помощник.

**Вспомогательный персонал (в больших ресторанах).**

**Хлеборез** — обычно носит одежду повара или белую куртку и фартук.

**Официанты специального обслуживания** — обслуживают столик на колесиках и развозят турецкий кофе, индийские пряности и т. п. Обычно носят стилизованные костюмы в соответствии с предлагаемыми изделиями.

**Кассир ресторана** — в некоторых ресторанах счет посетителю составляет не официант, а кассир, находящийся за конторкой кассы в ресторане или в секторе обслуживания.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАЮЩЕМУ ПЕРСОНАЛУ И ЕГО ОДЕЖДА

### *Гигиенические требования*

Так как ресторанный обслуживающий персонал имеет дело с пищей, к нему должны предъявляться исключительно высокие требования, касающиеся чистоты и аккуратности. Это относится не только к работникам гостиниц высокого класса, но и к каждой категории работников общественного питания, независимо от класса ресторана. Чистота и аккуратность официантов в значительной степени определяют посещаемость ресторана.

**Ногти и руки.** Официант обязан постоянно следить за их чистотой, особенно перед началом обслуживания. Ногти и кожу вокруг ногтей следует аккуратно обрезать, пользуясь специальной пилкой для ногтей. Официантам не рекомендуется применять лак для ногтей, как цветной, так и прозрачный. Курящим следует принимать все меры для удаления следов никотина с пальцев (в этом случае рекомендуется пемза и отбеливающие составы).

**Общая гигиена.** Общая чистота является неременным требованием, так как любой намек на неприятный или несвежий запах является самым серьезным недостатком ресторанного работника. Ежедневная ванна или душ — минимальное требование, так же, как и частая перемена белья. Против запаха пота рекомендуется применять тальк, т. к. официантам следует поменьше пользоваться духами.

**Уход за кожей.** Общее физическое состояние. Здоровый внешний вид, чистая кожа определяются общим физическим состоянием, которое поддерживается регулярными физическими упражнениями, нормальным сном, умеренным питанием и соблюдением личной гигиены. В свободное время следует практиковать прогулки на свежем воздухе. В рацион питания должна включаться здоровая пища: овощи, фрукты, хлеб из непросеянной муки, молоко. Официанткам не рекомендуется злоупотреблять косметикой, ее следует использовать лишь как дополнение к своей свежей внешности.

**Уход за волосами.** Уход за волосами и частое мытье головы являются гарантией против появления перхоти и неприятного запаха. Волосы должны быть всегда аккуратно причесаны. Мужчинам не рекомендуется носить «стильные» прически, при которых волосы падают на глаза, т. к. постоянное отбрасывание волос рукой производит на посетителей неприятное впечатление. Официантки должны обращать особое внимание на длину волос, которые не должны спадать на воротник платья или ниже воротника.

**Уход за зубами.** Чистота зубов и полости рта обеспечивает приятный внешний вид и чистое дыхание. Зубы следует чистить по меньшей мере дважды в день: вечером и утром. Не реже чем 1—2 раза в год следует проверять зубы у зубного врача.

**Уход за ногами.** Регулярный уход за ногами обеспечивает удобство и чистоту. Ногти следует аккуратно обрезать, а ноги — регулярно мыть. При наличии мозолей или других легких заболеваний пальцев ног следует обращаться к мозольному оператору и при более серьезных заболеваниях — к врачу. Смена и стирка чулок и носков производится ежедневно.

**Обувь** должна быть хорошо подогнана, обеспечивая свободу пальцам ног. Официанткам не следует носить обувь на высоком и тонком каблуке.

**Осанка.** Правильная осанка способствует приятному внешнему виду, облегчает труд и повышает его эффективность. Стройная и изящная походка уменьшает напряжение мышц, способствующее сутулости, и производит хорошее впечатление на окружающих. Официанткам рекомендуется носить хорошо прилегающие пояса и лифы, улучшающие осанку и внешний вид.

## ***Ведение разговора***

Разговор с посетителями необходимо вести в вежливой форме. Официант ни в коей мере не должен быть раболепным, это особенно относится к хорошему официанту, который с достоинством относится к искусству, которым владеет. Однако входя в состав обслуживающего персонала, он должен стараться обслужить посетителей наилучшим образом.

Его голос должен быть чистого тембра, невысокого тона и несколько официальным. Произношение должно быть правильным, а мысли выражаться ясно. Хотя он и не должен вести беседу с посетителями, ему необходимо хорошо владеть литературным языком, так как посетителям доставляет удовольствие слышать хорошо модулированную приятную речь, четкие и ясные ответы на вопросы.

Знание иностранного языка является большим подспорьем, особенно для официантов, работающих в больших гостиницах и ресторанах, часто посещаемых иностранцами.

## ***Стиль поведения***

Характерной чертой, отличающей хорошего официанта, является постоянная учтивость. Он не только учтив по отношению к посетителям, но с такой же вежливостью обращается к своим коллегам в служебных помещениях. Хорошие манеры официанта должны быть не только частью «техники обслуживания», но и войти в его характер, выражаясь в желании сделать приятное всем, кто его окружает.

Каждый посетитель, независимо от его финансового или общественного положения, должен обслуживаться с одинаковой учтивостью.

Официанту зачастую приходится прилагать особые усилия, внимательность и терпимость по отношению к разборчивому или раздражительному посетителю.

Не следует переходить дорогу посетителю, его всегда надо пропускать вперед. Во время перерывов в работе официант должен стоять прямо (держа салфетку на сгибе левой руки); при обращении к нему стоять ровно и спокойно.

## ***Сотрудничество***

Успех работы ресторана зависит от согласованных действий всего персонала, поэтому официант должен всегда стараться помочь своим товарищам по работе. Он должен соблюдать очередь на кухню, должен знать и строго придерживаться правил внутреннего распорядка.

Раздевалка должна содержаться в порядке, причем каждый официант должен хранить свои вещи в персональном шкафчике, не разбрасывая ненужные бумаги, тряпки, окурки и т. д.

Если старший официант или его помощник допустит какую-нибудь случайную ошибку, официант должен воздерживаться от громких протестов или критических замечаний в зале. В первую очередь следует исправить ошибку (например, подать на стол блюдо, которое, по утверждению посетителя, было им заказано).

Все объяснения, которые могут потребоваться для предотвращения повторения подобных ошибок либо для определения виновного, должны производиться вне зала, предпочтительно в конце смены.

Официант, изучивший вкусы (и даже причуды) своих клиентов, скоро убедится в их благосклонности, когда они почувствуют, что их желания понимаются и удовлетворяются.

## ***Профессиональная техника***

Техника работы официанта включает:

а) знания в области организации ресторанной службы, важным членом которой он является;

б) знание блюд, которые он подает, меню, времени, требующегося для приготовления отдельных блюд и т. д.;

в) знакомство со всем ресторанным оборудованием и подготовкой его работы;

г) знание конкретных методов обслуживания;

д) умение подавать табак, сигареты, сигары и т. д.;

е) умение подавать вина, напитки и т. д.;

ж) хорошее общее развитие (которое складывается из достаточно полного общего образования и правильного отношения к своей работе), а также соответствие специальным требованиям — умение разговаривать на иностранном языке и понимание французских терминов, применяемых в кулинарии.

## ***Поведение в зале***

Независимо от наличия посетителей в своем секторе, официант, свободный от обслуживания, должен находиться возле своего серванта (служебного столика), держа салфетку на сгибе левой руки. При этом не следует прислоняться к стене или мебели.

Официант не должен вступать в разговоры, а тем более в споры с другими работниками и, конечно, никогда не должен спорить с посетителями. Если посетитель затевает разговор с официантом, последний должен отвечать учтиво, и, насколько возможно, лаконичнее.

При первой же возможности официант тактично, с извинением, прекращает разговор, не оскорбляя, однако, посетителя. Официант не должен первым начинать разговор с посетителем. Не следует вступать со своими клиентами в обсуждение других посетителей, а также давать какую-либо информацию о них. Официант должен приучать себя не прислушиваться к разговору за столом, даже к достаточно громкому. Если ему требуется сделать замечание или пожаловаться старшему официанту или своим коллегам, это следует делать после обслуживания.

Официанту запрещается есть во время работы. Грубые выражения должны быть исключены как в ресторане, так и в раздевалке.

Официант не должен важничать и манерничать, однако, с другой стороны, ему следует повышать свой культурный уровень. Это имеет особо важное значение для старшего официанта. Для этого рекомендуется больше читать, быть в курсе текущих событий, сочетать занятия спортом с разумным отдыхом.

Официант должен гордиться своей профессией, не считать ее обузой. Он должен всегда быть в хорошем настроении, приятным и любезным, без лишнего, однако, поддобирает.

Он не должен оказывать предпочтение одним посетителям перед другими.

### **Перечень промахов и недостатков, допускаемых, официантами:**

- выпрашивают чаевые, подсчитывают их или позвякивают мелочью в кармане;
- бывают не в духе или проявляют безразличие к работе;
- вмешиваются в разговор за столом (т. е. проявляют бестактность);
- не обращают внимания на посетителей, разговаривая друг с другом;
- подгоняют посетителей, торопясь с преждевременной уборкой стола;
- используют неправильные обороты речи;
- проливают суп или другое блюдо, неловко подавая его (обычно не с той стороны);
- подают неправильные счета;
- едят на работе;
- кладут салфетку в карман или подмышку;
- пачкают меню;
- держат карандаш за ухом или в волосах;
- неприятный запах изо рта;
- пахнет потом;
- грязные или нечесанные волосы;
- грязные руки и ногти;
- появляются в грязной или запачканной одежде;
- много занимают на работе своей прической;
- небрежно чихают или кашляют (при этом необходимо пользоваться носовым платком, однако прибегать к носовому платку во время работы в зале следует лишь в случаях крайней необходимости);
- грязные манжеты и грудь сорочки у официантов;
- грязный передник и наколка у официанток;
- нечищенная обувь;
- туфли на высоких каблуках или другая неподходящая для работы обувь;
- грязные или со спущенной петлей чулки;
- надевают украшения (обручальные кольца и часы разрешаются) ;
- часто опаздывают на работу;
- ссорятся или шумят на работе;
- уклоняются от выполнения возлагаемых на них обязанностей.
- Эти недостатки хорошо заметны, когда вы сами являетесь посетителем.



### **3. РАЗЛИЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

#### ***Мебель и оборудование***

Официант должен поддерживать ресторанное оборудование в чистоте, хорошем состоянии, готовым к приему посетителей.

Мебель, в зависимости от характера ресторана, бывает различного стиля. Пол может быть покрыт коврами, паркетом, линолеумом или пластиком. Занавеси, шторы, настольные лампы и остальное осветительное оборудование могут также широко различаться по количеству и характеру.

В обязанности официанта, естественно, включается поддержание чистоты и порядка.

#### ***Стол***

Стол и серванты являются для официанта главными элементами оборудования. Крышка стола может быть из натурального дерева (в первоклассных ресторанах накрытого сукном) либо покрыта стеклом или пластиком.

В первоклассных ресторанах предпочтительна установка круглых столов диаметром 71—76 см (на 1 посетителя), 92—100 см (на 2 или 3 посетителей), 112—122 см (на 4—5 посетителей) и до 152 см (на 6 или 7 человек).

Стол последнего типа обычно раздвижной, представляющие в раздвинутом виде овал, позволяющий разместить до 14—15 человек.

В лучших ресторанах каждая компания посетителей размещается за отдельным столом так, чтобы компании не смешивались.

Рестораны более низкого класса оборудуют квадратными или прямоугольными столами одинакового размера. Они менее уютны, чем круглые.

В некоторых заведениях посетителей усаживают по 4 человека за один столик. Преимуществом квадратных столов является возможность быстрого их составления для размещения больших компаний, не заказавших предварительно большого стола. Размеры стола должны быть не менее 53 см, а лучше — 61 см ширины на 1 человека для простого обслуживания и до 70 см — для классного обслуживания. Шире рассаживать посетителей не рекомендуется, так как это может вызвать у них чувство изолированности.

#### ***Сервант***

Для быстрого и успешного обслуживания посетителей каждый официант должен иметь свой сервант (посудный шкафчик или служебный столик), на котором он выполняет все подготовительные операции при обслуживании. Зачастую здесь же устанавливают электрический или спиртовой подогреватель.

Под верхней доской серванта устраивают полки или отделения (открытые или с дверцами), куда укладывают запасные столовые приборы. Ниже обычно

располагают полку для тарелок различных размеров и назначения, блюда для консье и кофе и т. д.

На самой нижней полке хранят запасные скатерти, полотенца, салфетки и т. д. Иногда здесь предусматривают также шкафчик для временного хранения использованного столового белья.

Полки серванта обычно покрывают белой тканью (из старых скатертей). Служебный столик (сервант) не следует застилать салфетками или скатертью.

## ***Подносы***

Подносы применяются официантами главным образом при подаче завтрака или послеполуденного чая, при этом используются подносы прямоугольной формы. При подаче напитков в стаканах (виски, джин, аперитивы, пиво, минеральная вода и др.), а также для уборки грязных стаканов со стола применяются подносы различного типа. Вина подаются на небольших круглых подносах диаметром 30—46 см. Подносы большого размера предназначены для уборки со стола. Круглые или прямоугольные подносы иногда применяются для переноски блюд из кухни к серванту, а также для уборки грязной посуды.

При переноске пищи подносы должны быть закрыты чистой салфеткой.

## ***Канторка***

Обычно, у входа в зал ресторана расположена канторка, где производится запись предварительных заказов. В ящиках канторки хранятся ключи от бельевой, шкафов, ящиков с приправами и пряностями. На канторке обычно устанавливается телефон.

## ***Буфет холодных закусок***

У входа в зал также располагается обычно длинный стол (прилавок), покрытый до пола большой скатертью. Это буфет холодных закусок. На нем выставляются образцы холодных закусок, имеющих в меню. Буфет должен быть оформлен со вкусом, привлекательно: самые красивые блюда располагают в центре. Нельзя выставлять слишком много блюд, так как это может испортить общий вид буфета. Центральную часть буфета обычно делают выше с помощью специальных полок или ящиков, также накрываемых белой тканью.

## ***Столовые приборы***

- Разливные ложки для супов, подаваемых в тарелках;
- рыбные ножи и вилки для рыбы и закусок;
- большие ножи и вилки для блюд, подаваемых между рыбой и жарким, и главных блюд. Специальные вилки для макарон. Вилки с десертными (или столовыми) ложками для спагетти;

- десертные ложки и вилки для всех видов сладкого, подаваемого на тарелках, и яичниц. Ложки для супа, подаваемого в чашках (бульон), горячих и холодных каш;
- малые ножи и вилки для свежих фруктов;
- малые ножи для сыра и острых закусок (используются с вилками для сладкого);
- чайные ложечки для чая, фруктовых коктейлей, компотов, мороженого, грейпфрутов, яиц всмятку и т. д.;
- пломбирные ложечки: могут подаваться для десертного мороженого;
- кофейные ложечки для кофе;
- раздаточные ложки и вилки для переключивания
- пицци с раздаточного блюда на тарелки.

### ***Приборы для подачи блюд***

- Суповые миски, двойные и большие;
- отдельные суповые чашки;
- соусники и подносы;
- овальные или круглые блюда с крышками (для овощей) ;
- блюда для суфле, двойные;
- овальные или круглые тарелки под блюда с овощами;
- овальные или круглые блюда для кушаний, подаваемых между рыбой и жарким;
- овальные или круглые тарелки под эти блюда;
- круглые тарелки с крышками.

### ***Приборы для подачи напитков***

- Поднос диаметром 30 см (круглый);
- поднос для уборки 50 см (круглый);
- щипцы для льда (для всех напитков, подаваемых со льдом);
- ведерки для льда и подставки для них.

### ***Посуда в подсобной кладовой***

- Кофейники — на одну четверть или пол-литра;
- кувшины для горячего молока — на одну четверть и пол-литра;
- чайники для заварки чая — на одну четверть, пол-литра и три четверти литра;
- кувшины для горячей воды — на одну четверть, поллитра и три четверти литра;
- кувшины для холодного молока — на одну четверть и пол-литра;
- кувшины для сливок на 50 см<sup>3</sup>, одну восьмую и одну четвертую литра;
- подставки для тостов;
- подставки для яиц.

## **Специальные столовые приборы**

- Щипцы для сахара;
- щипцы для спаржи;
- комплект судков с приправами;
- ложечки для горчицы;
- ножнички для винограда;
- щипцы для орехов;
- вилки для пирожных;
- вилки для устриц;
- чашки для полоскания пальцев;
- сахарницы;
- шпильки для омаров;
- щипцы для омаров;
- чашки для мороженого;
- мельнички для перца (можно деревянные);
- соусные ложки (50 см<sup>3</sup>);
- суповые ложки;
- лопаточки для пирожных;
- вилки для солений;
- комплекты для масла и уксуса.

## **Различное оборудование**

- тарелкоподогреватель (для серванта);
- спиртовка или газовая плитка для приготовления
- некоторых блюд в присутствии посетителя;
- электрическая кастрюля-пароварка;
- стол-тележка для горячих блюд.

## **Тарелки**

Существует несколько основных типов тарелок.

- Суповая тарелка. Обычно 23 см диаметром, применяется для всех заправочных супов, бульонов (если не применяется мармит), мидий и устриц, тушеной баранины с луком (типа чанахи) и т. д.
- Тарелки для блюд, подаваемых между рыбой и жарким. Обычно 21,5 см диаметром, применяются для закусок, рыбы и других блюд, а также в качестве подставок под суповые тарелки и т. д.
- Мясная или рыбная тарелка. Обычно размером 25 см, служит для подачи главных блюд.
- Тарелка для сладких блюд. Для сладкого и пудингов (обычно применяются тарелки размером 21,5 см).
- Тарелка для каш. Глубокая, 19 см диаметром тарелка применяется для подачи овсяной или других каш (обычно на завтрак), а также для молочных пудингов
- и компотов.
- Десертная или фруктовая тарелка (часто различной формы, например, баварский фруктовый сервиз).

- Чайная тарелка. Для бутербродов, кексов и т. д. (для вечернего чая обычно с цветочным узором).
- Тарелки для сопутствующих блюд. Размером 18 см, используются для подачи сыра, хлеба, булочек.
- Салатницы (в форме полулуния).

## **Чашки**

Обычно применяются четыре вида чашек.

- Суповая чашка: с двумя ручками, емкостью одна четверть литра.
- Чашка для завтрака: без узора, одна четверть литра.
- Чайная чашка: с цветочным изящным узором, одна восьмая или одна шестая литра.
- Кофейная чашка: с цветочным изящным узором, одна шестнадцатая или одна двенадцатая литра.

## **Прочее оборудование (изготавливается из различных материалов)**

- Пепельницы
- Хлебницы
- Глиняные горшочки (для соусов и других блюд)
- Лопаточки для сыра
- Столовые щетки
- Цветочные вазы
- Фруктовые вазы
- Чашки для льда
- Ведерки для вина
- Воронки для вина

## **Буфетная**

Чистота и порядок в буфетной способствуют хорошей работе ресторана. В буфетной размещены полки или буфеты для хранения посуды и другого имущества, стол (чаще с двумя полками) для грязных тарелок и приборов, собранных с обеденных столов, ящик или ящики для грязных столовых приборов, корзины для тряпок, раковины с горячей и холодной водой и сушильными решетками для мытья стаканов.

При наличии малого служебного лифта возле него должно быть размещено достаточное число полок, обеспечивающих бесперебойное обслуживание в часы пик.

В некоторых заведениях буфетную для стеклянной посуды устраивают в отдельной комнате и обслуживают отдельным персоналом.

В одном углу буфетной должен размещаться большой ящик для столового белья (напоминающий почтовый ящик, но с большой щелью), в который складываются использованные салфетки, простыни и т. п. Плоский верх этого ящика может также быть использован.

Одним из главных элементов оборудования является тарелкоподогреватель (шкафчик со специальным подогревом и плоской крышкой, внутрь которого устанавливают тарелки для подогрева).

Обычно рядом с буфетной расположен бар или винная конторка, где официанты или официантки могут получать заказанные вина, пиво, минеральную воду и т. д.

Буфетная должна соединяться с ресторанным залом двумя дверями: одна—для входа, другая—для выхода. Использование не той двери может привести к неприятным последствиям, поэтому на дверях должны быть соответствующие надписи.

Официант, выходя из ресторана с грязной посудой, ставит грязные тарелки, собранные в стопку, на специальный стол, а грязные столовые приборы — в соответствующие ящики. (Эти столы и ящики должны быть расположены как можно ближе к двери, ведущей из зала, между этой дверью и служебным лифтом; это облегчит работу и уменьшит количество битой посуды.) Затем он направляется к столу выдачи, где получает следующие блюда для подачи посетителям, берет тарелки из тарелкоподогревателя и возвращается в зал.

## 4. БЛЮДА И МЕНЮ

### 1. Стол, блюда и состав меню

Каждый официант, особенно в первоклассном ресторане, должен разбираться в организации кухонного дела. Это поможет ему понять роль различных служб в создании блюд. Более того, успех работы официанта в значительной степени зависит от качества работы кухонного персонала. Поэтому для него является необходимым знание некоторых основных положений.

### Состав кухонного персонала

**1. Шеф-повар.** Руководит всеми секциями кухни. Отвечает за подготовку, приготовление и выдачу пищи из кухни во все обеденные залы. Подготавливает меню. Планирует сроки готовности блюд к началу ресторанного обслуживания. Проверяет приготовленную пищу по вкусу, запаху и внешнему виду. Руководит выдачей блюд (лично или поручая своему заместителю), делая последнюю пробу перед подачей, обращая внимание на гарнирование и оформление блюда.

**2. Повар по соусам.** Готовит соусы для различных блюд, а также блюда, подаваемые между рыбой и жарким. Он может также являться заместителем шеф-повара.

**3. Повар по закускам.** Ведает кухней холодных блюд, подготовкой закусок, холодного мяса, канапе, сэндвичей, салатов, майонезов, гарниров и т. д. Он также разделывает мясо, рыбу и птицу для приготовления их другими поварами (в больших кухнях могут быть специальные мясные, рыбные и птичьи отделения). Может иногда выполнять обязанности повара по соусам.

**4. Повар по овощам.** Готовит овощные блюда, блюда из яиц и мучные блюда (макаронные), включая овощные гарниры.

**5. Повар по жареным блюдам.** Готовит жареное мясо и птицу, а также подливки. Он отвечает за приготовление блюд на рашпере, решетке и т. д. (хотя бывает и отдельный помощник по шашлыкам), а также за тушение картофеля.

**6. Повар по рыбным блюдам.** Готовит рыбу и соусы к ней.

**7. Кондитер.** Отвечает за приготовление сладких блюд и десертов, включая кондитерские изделия, торты, желе и мороженое.

**8. Сменный повар.** Опытный специалист, подменяющий других поваров во время их отпуска, болезни и т. д.

**9. Штатный повар.** Готовит пищу для персонала ресторана.

**10. Повар по завтракам.** Работает в ранние часы (обычно не очень высокой квалификации) и готовит блюда для завтраков.

**11. Заведующий продовольственной кладовой.** Отвечает за хранение продуктов.

Персонал буфета, приготовляющий горячие напитки, тосты и т. д., обычно не считается принадлежащим к кухонному персоналу, однако так же, как и судомойка, подчиняется обычно метрдотелю.

Бригаде поваров помогает в работе младший кухонный персонал.

## **Пища и кулинария**

Кулинарное дело является очень сложным искусством, требующим от повара многих лет учения и практики. От официанта не требуется знания кулинарии в таком же объеме, как от повара, он должен хорошо разбираться в тех вопросах кулинарии, которые непосредственно касаются его работы.

Например, он должен твердо знать, сколько времени требуется на приготовление заказанного посетителем блюда, какие блюда являются сезонными, знать основные способы приготовления пищи, а также знать значение основных кулинарных терминов (обычно французских) меню. Главными терминами являются наименования основных видов пищи (мясных, разделки туши, овощей и т. д.), основных методов их приготовления (варка, жарка и т. д.), а также приправ и гарниров.

Перечень основных терминов, касающихся пищи и кулинарии, приводится ниже.

Необходимо иметь в виду, что в «классической» кулинарии насчитывается несколько сотен различных разновидностей оформления блюд.

В западных странах главным источником кулинарных терминов была французская кухня, поэтому кулинарный словарь состоит, в основном, из французских наименований. Некоторые способы приготовления именуются просто: «по-деревенски» (*à la paysanne*), «по-городскому» (*à la bourgeoise*), по-охотничьи (*chasseur*). Многие блюда носят имена знаменитых людей (Генрих IV, Россини, Мельба и т. п.), званий: королевы (*à la princesse*), (*à la reine*), названий местностей (по-видимому, славящихся этими блюдами, например, спаржа по-аржантейльски), знаменитых сражений (Маренго, Креси) и даже имена кулинаров—авторов блюда либо место их работы, например, Реформ (по имени Реформ-клуба) или Карим (имя знаменитого повара времен Регентства). Опыт и постоянная учеба помогают официанту расширять свои знания терминов меню, назначений различных блюд и кулинарного языка.

Приводим ниже перечни терминов, их надо рассматривать как основу, на которой официант может строить свое мастерство, используя накопленный опыт и записи, которые рекомендуется систематически вести.

## **Основные способы приготовления пищи**

Стиль приготовления блюда обычно указывается в меню словом, определяющим имя существительное; например, *rôti* (означающее жареный) образовано от *rôtir* (жарить). Во фразе *gigot d'agneau rôti* оно определяет слово *gigot*, означающее ножка (баранья).

Слово «*gigot*» — мужского рода, единственного числа.

В тех случаях, когда слово «*rôti*» должно определять имя существительное женского рода, оно (подобно другим французским прилагательным) получает в конце букву «e» для женского рода и «s» для множественного числа или «es» для множественного числа женского рода; отсюда — *potmes rôties* (жареный картофель).

Необходимо иметь в виду, что в меню термины применяются в соответствующей грамматической форме, однако для упрощения слова-определения в перечне, приводимом ниже, они показаны в единственном числе мужского рода.



Braiser	— тушить, готовить в духовке в закрытой кастрюле. Отсюда <i>braise</i> — тушеный
bouillir	— варить, погружая в кипящую воду, бульон или другую жидкость. Отсюда <i>bouilli</i> — вареный
etuver	— тушить на слабом огне (чаще — в своем соку или с добавлением небольшого количества жидкости). Отсюда <i>etuvé</i> — тушеный
frire	— жарить погружением в горячий жир или масло. Отсюда <i>frit</i> — жареный
griller	— жарить на рашпере, спице, подобно жарке на вертеле, но небольшими кусками, т. е. жарить на решетке на открытом огне (обычно на углях, газе или электричестве). Отсюда <i>grillé</i> — жареный
pocher	— варить в медленно кипящей жидкости. Отсюда <i>poché</i> — вареный
poêler	— запекать в закрытой сковороде, на кореньях. Отсюда <i>poêlé</i> — запеченный
rôtir	— жарить на открытом огне (например, на вертеле). Сейчас это часто делается в духовке. Отсюда <i>rôti</i> — жареный
sauter	— поджаривать на сковороде (буквально — прыгать или подбрасывать) на небольшом количестве жира или масла. Отсюда <i>sauté</i> — жареный.
en vapeur	— варить на пару. Отсюда <i>vapeur</i> или <i>en vapeur</i> — варенный на пару.

#### Другие способы приготовления или подачи пищи

<i>ail</i> , à l'	— с чесноком
<i>anglaise</i> , à l'	— в английском стиле, т. е. просто жареный, вареный, с простым английским гарниром
<i>aspic</i> , en	— холодный, в желе или заливной
<i>broche</i> , à la	— жаренный на вертеле
<i>brochette</i> , à la	— жаренный на спице, рашпере
<i>casserole</i> , en	— жаренный в закрытой огнестойкой посуде
<i>coquille</i> , en	— приготовленный в скорлупе, обычно запеченный в раковине
<i>croquette</i>	— рубленый и жаренный в виде больших шариков
<i>croustade</i> , en	— в сухарях
<i>diable</i>	— с острой приправой
<i>émincé</i>	— рубленый, молотый
<i>farci</i>	— фаршированный
<i>froid</i>	— холодный
<i>fines-herbes</i>	— с мелко накрошенной зеленью
<i>flambé</i>	— паленый
<i>frappé</i>	— охлажденный
<i>fumé</i>	— копченый
<i>garni</i>	— гарнированный
<i>gelée</i> , en	— в желе
<i>glacé</i>	— глазированный или замороженный

gratin, au	— запеченный в сухарях, посыпанный сухарями и глазированный
hachi	— рубленый
jus, au	— в собственном соку или жидкости
maigre, au	— без мяса, постный
meunière	— поджаривать (рыбу) в масле, с лимонным гарниром
naturel, au	— в простом или натуральном виде
orly, à l	— жарить в масле (томатный соус отдельно)
purée, en	— давленный, в виде пюре
rafraîchi	— слегка охлажденный
réchauffé	— подогретый
tasse, en	— в чашке
terrines, en	— в керамической посуде (обычно паштеты)
vert-pré	— с кресс-салатом (обычно шашлыки)

### **Основные термины по степени кулинарной обработки**

относятся главным образом к жарке на рашпере или на спице

à point	— средне прожаренный, достаточно прожаренный
bleu	— значительно недожаренный, т. е. недожаренный снаружи и сырой внутри
bien cuit	— хорошо приготовленный
flared	— то же, что и bleu (см. выше)
rare	— недожаренный
saignant	— недожаренный

### **Составление меню**

Хорошо подобранное меню развивает аппетит посетителя, доставляет ему удовольствие, не вызывая одновременно чувства переедания, поэтому отдельные блюда, входящие в меню (обеда, ужина), должны быть тщательно сбалансированы. В противном случае может быть составлен набор блюд, каждое из которых в отдельности хорошее, а в комплексе может образовать неудобоваримый обед.

Порядок подачи блюд рассчитан на стимулирование аппетита (закуски, супы), затем, после легкого блюда (например, рыбы в соответствующем соусе) и легкого мясного блюда (блюдо, подаваемых между рыбой и жарким), подается главное блюдо (жаркое, подаваемое с салатом или, возможно, с овощами и картофелем). Далее следует неизменное легкое «сладкое» или мороженое для полной смены вкусовых ощущений, после чего следует большой выбор десерта, фруктов или сыра. В конце подается кофе.

Подача вин сопутствует подаче блюд; сначала легкие вина (обычно белые), затем более крепкие, за ними подается кофе, который пьется маленькими глотками и которому может сопутствовать ликер для «улучшения» пищеварения.

Ужин (представляющий собой обычный обед и подаваемый в вечернее время) редко бывает таким же изысканным, как банкет. Поэтому некоторые блюда, упомянутые выше, могут быть пропущены.

Подобным же образом ленч (второй завтрак, подаваемый в середине дня) еще легче. Он может состоять всего из трех или, по крайней мере, четырех блюд, например, закуски, рыбы, жареного мяса и сладкого.

## **Блюда**

Число подаваемых блюд для ленча, обеда или ужина различно. Оно зависит также от типа ресторана, числа гостей и общей стоимости обеда. Однако общий порядок подачи блюд, указанный выше, остается одинаковым, независимо от объема меню.

Ниже приводится примерный состав возможных блюд, но необходимо снова подчеркнуть, что в настоящее время полный объем обеденных блюд подается редко. Обычно достаточно 3 или 4 блюд на ленч; 4 или 5 на обед; 2 или 3 на ужин; 5 или 6 на банкет.

*Закуски.* Эта очередь блюд составляется обычно из блюд острого, соленого характера, задача которых возбудить аппетит. Термин «закуска» относится к большому числу вспомогательных блюд, служащих для возбуждения аппетита, например, картофельный салат, анчоусы, креветки, маслины, русский салат, сельдь, сардины, блюда из холодных (вареных) яиц, а также отдельные предметы, подаваемые для предварительного возбуждения аппетита перед подачей супа, например, такие блюда, как дыня, икра, устрицы, копченая семга или лососина, колбаса, салями, копченая ветчина.

*Суп.* На обеденном столе обычно фигурируют два типа супов: один — чистый бульон (консоме), другой — заправочный. В каждом приеме пищи подается только один тип супа. Бульон указывается первым в меню.

*Мучные (макаронные) изделия и яйца.* Макароны изделия (спагетти, вермишель) могут подаваться как предварительное блюдо на второй завтрак, либо вместо супа, или после него. Блюда из яиц (всмятку, глазунья, омлет и т. д.) могут также подаваться на второй завтрак. Яичные или макаронные блюда обычно подаются вместо рыбы в обеде, включающем закуску и суп. Они редко включаются в формальный обед, однако могут подаваться по выбору на менее официальных ужинах.

*Рыба.* На обеденный стол часто подают два вида рыбы. Один — вареная рыба в соусе. К ней обычно подают вареный картофель. На второй завтрак рыбное блюдо может быть заменено блюдом из горячих яиц, например, омлет или глазунья.

*Антре (блюда, подаваемые между рыбой и жарким).*

Это первое мясное блюдо в обеде. Обычно оно является самостоятельным блюдом, сопровождаемым соответствующим овощным или другим гарниром. Здесь может подаваться сладкое мясо, котлеты с гарниром, слоеный пирог, печенка и т. п. (антре, подаваемое на второй завтрак, может быть более солидным, включая овощи, подаваемые отдельно).

*Пикантное блюдо.* Является следующим мясным блюдом, состоящим обычно из бараньего седла, телячьей отбивной, тушеного окорока или даже оленины. Сюда не подаются гарниры.

*Щербет.* Заполняет паузу в обширном обеде. Помогает «улучшиться» уже поданным блюдам и вновь возбудить аппетит. Представляет собой охлажденную (со льдом) воду с добавлением шампанского или другого десертного вина или ликера. Подается в высоких, узких стаканах с чайной ложечкой. В это время подаются сигареты (папиросы), и до подачи следующего блюда проходит минут десять.

**Жаркое.** Это блюдо состоит из птицы или дичи, например, цыплят, уток, индюка, фазанов, куропаток, рябчиков или перепелов, подаваемых в соусе и с подливкой. Отдельно подается салат в салатнице, имеющей форму полулуния. В менее обширных обедах (т. е. без антре) в настоящее время иногда подают хорошее мясное жаркое, например, из говяжьего филе.

**Овощи.** Во Франции красиво украшенные овощи представляют собой отдельное блюдо, например, спаржа в голландском соусе. Однако на второй завтрак (или даже на простой обед) можно также выбрать блюдо такого типа, например, артишоки или спаржу в качестве предварительного блюда.

**Сладкое.** Может состоять из горячих блюд, например, суфле или ромовый омлет, либо из холодных (мороженое, бисквит-гляссе, меренги-гляссе). Здесь же подаются маленькие пирожные «пти-фур».

**Острая закуска.** Это блюдо обычно состоит из пикантных закусок, подаваемых на горячих тостах или гренках. Может также представлять собой горячее суфле (из сыра или пикши).

Может быть также подано блюдо сыров (в частности, на второй завтрак) с бисквитами, маслом, зеленью, кресс-салатом в качестве возможного гарнира.

**Десерт.** Это финальное блюдо состоит из корзины со свежими фруктами (возможны также сушеные фрукты и орехи). Они иногда расставляются на столе для украшения.

Последним подается кофе с ликером и бренди.

## **Баланс меню**

При выборе блюд меню и определении числа блюд обеда следует иметь в виду, что хорошее меню должно удовлетворять следующим требованиям:

- а) принципы удобоваримости;
- б) индивидуальные вкусы посетителя;
- в) сезон года и по какому случаю дается обед;
- г) возможности кухонного персонала и оборудования, а также ресурсы времени;
- д) стоимость;
- е) уравнивание (баланс) блюд не только по их питательности и удобоваримости, но и по запаху, цвету, внешнему виду и консистенции.

Обычное дневное меню составляется шеф-поваром в соответствии с указаниями директора. Меню для званого обеда составляет руководитель ресторана с консультацией шеф-повара. При этом необходимо учитывать пожелания заказчика, а также то, что сможет приготовить кухонный персонал в назначенный день в пределах оговоренной стоимости обеда.

Бесполезно составлять меню, с которым не сможет справиться данный кухонный персонал, либо требования которого выходят за пределы профессиональной квалификации шеф-повара и его помощников.

Очевидно, что между составлением меню для напряженно работающего ресторана, обслуживающего в сжатые сроки большое число посетителей, и для званого банкета имеется весьма существенная разница.

При составлении меню необходимо всегда учитывать следующие важные требования:

- 1) меню не должно содержать два блюда, состоящие из одинаковых ингредиентов, т. е. если в меню имеется блюдо из яиц, яйца не должны составлять какую-либо заметную часть закуски. Это относится ко всем другим блюдам, например, если подается суп Крем Дюбарри, приготовленный на

цветной капусте, цветную капусту нельзя подавать позже, как овощи. Если подается слоеный пирог, больше никаких слоеных изделий не должно фигурировать, например, яблочный пирог на сладкое;

2) два вида белого мяса или два блюда из темного мяса не должны следовать друг за другом, например, после свинины нельзя подавать телятину, а после говядины — барашка.

Существует так много различных блюд, что такого дублирования по вкусу и содержанию можно легко избежать;

3) после легкого антре должно следовать более тяжелое (плотное) блюдо;

4) для длинного меню должны выбираться не очень тяжелые блюда, например, для большого банкета первые блюда не должны быть массивными. Следует использовать возможность организовать в середине обширного банкета (скажем, перед подачей жаркого) перерыв с подачей щербета или холодных напитков для стимулирования аппетита и для нейтрализации съеденных ранее блюд;

5) для короткого меню следует выбирать обильные блюда, которые смогут достаточно насытить обедающих.

Необходимо иметь в виду, что существуют два типа меню.

*Первое* представляет собой перечень всех блюд, которые может при данных условиях приготовить кухня ресторана и из которых посетитель может составить себе свое меню.

*Второе* (означающее буквально «стол трактирщика») представляет собой набор блюд по твердой цене и с ограниченным выбором или совсем без выбора. Официант должен быть готов ответить на вопросы посетителей, касающиеся выбора меню.

Независимо от типа меню официант должен знать наизусть все включенные в него блюда и их состав, разбираться в составлении обеда, чтобы дать соответствующую рекомендацию, хорошо разбираться во французских терминах меню и разъяснять их посетителям, поэтому ему необходимо знать кулинарные термины и методы кулинарной обработки пищи. Кроме того, полезно знать основные наименования блюд, включаемые в меню, приведенные в следующей главе.

В следующем перечне, составленном по очередям блюд, термины разделены на две группы:

а) наименования пищи, предметов, часто встречающихся в меню;

б) некоторые примеры стилей и гарниров, обычно встречающихся при подаче этих блюд.

## 2. Термины меню

### Наименование видов пищи и меню

#### ЗАКУСКИ

##### а) Пища

anchois	— анчоусы
anguille fumée	— копченый угорь
artichauts (fonds d'artichauts)	— артишоки

betterave	— свекла
céleri-rave	— сельдереи
champignons	— грибы (шампиньоны)
charcuterie	— колбаса, копченый окорок, ветчина и т. д.
crevettes grises	— креветки серые
crevettes roses	— креветки розовые
escargots	— улитки
huîtres	— устрицы
jambon	— окорок, ветчина
jambon de Bayonne, de Parme	— байонская ветчина и пармская ветчина—разновидности копченой ветчины
pamplemousse	— грейпфрут
pâté	— паштет, отсюда:
pâté de foie gras	— паштет из гусиной печени и
pâté maison	— домашний паштет
radis	— редиска
saucisson	— колбаса
salami	— салями, итальянская колбаса
saumon fumé	— копченый лосось, семга
thon	— тунец
tomates	— томаты, помидоры
truite fumé	— копченая форель
riz	— рис

#### б) Примерные стили и термины для закусочных блюд

à l'huile	— с маслом
barquette	— пирожки в форме лодочки, с острой начинкой, например, рыбьей икрой, муссом и т. д.
bouchée	— маленькие пирожки, обычно с пикантной начинкой
canapé	— небольшие ломтики хлеба, подсушенные или поджаренные с пикантным гарниром; подаются в горячем или холодном виде (как пикантное блюдо подается горячим)
Carolines	— небольшие булочки с пикантной начинкой
gréque, à la	— в греческом стиле, по-гречески (т. е. рис с красным перцем, изюмом)
strasbourgeoise	— по-страсбургски (паштет из гусиной печени)

### СУПЫ

#### а) Виды супов

bisque	— рыбный суп, в частности с устрицами, крабами...
bortsch	— борщ (русский или польский) со сметаной, свекольным соком и пирогами
bouillabaisse	— рыбная похлебка (типа солянки) из южной Франции
bouillon	— бульон
chowder	— американский томатный суп, обычно с рыбой
consommé	— крепкий бульон, консоме
crème	— суп-пюре
croûte	— корка, сухарик
croûton	— крутой, гренок или поджаренный хлеб

croûte au pot	— крепкий бульон с сухариками
fausse tortue	— суп из телячьей головы
minestrone	— итальянская томатная похлебка, обильно приправленная овощами, итальянскими макаронами, подается с натертым сыром Пармезан
petite marmite	— небольшие горшочки, давшие наименование крепкому бульону с приправами, который подается в этих горшочках
potage	— любой заправочный суп
pot-au-feu	— мясной или костный бульон с овощными приправами во французском стиле
soupe à l'oignon	— луковый суп
tortue	— черепаха, черепаховый суп
velouté	— другое название супа-пюре
waterzoi	— рыбный суп типа похлебки

#### б) Стили и оформление супов

bonne femme, potage	— луковый суп
brunoise, consommé	— крепкий бульон, гарнированный мелко нарезанными в виде кубиков овощами
célestine, consommé	— чистый бульон, гарнированный тонко нарезанными блинчиками
crécy, crème	— морковный суп-пюре
faubonne, crème	— гороховый суп
jackson, crème	— томатный суп-пюре
julienne, consommé	— чистый бульон, гарнированный нарезанными овощами
Palestine, crème	— суп-пюре с артишоками
parmentier, potage	— томатный суп
princesse, velouté	— куриный суп-пюре
vichyssoise	— холодный томатный суп-пюре с мелко нарезанным луком

## ИТАЛЬЯНСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И РИС

#### а) Наименования различных видов

canneloni	— итальянские мучные изделия фаршируемого типа
fettucine	— итальянская лапша
lasagne	— вид итальянской лапши
gnocchi	— мелкая засыпка различной формы
macaroni	— макароны
nouilles	— лапша, вермишель
spaghetti	— спагетти, тонкие итальянские макароны
pilaff	— пилав, вареный рис с легким гарниром и приправами
ravioli	— равиоли, вид итальянского теста
riz	— рис
risotto	— ризотто, блюдо из вареного риса, обычно с гарниром
tagliatelli	— итальянское тесто

#### б) Примеры оформления мучных и рисовых блюд

bolpognaise	— с соусом из рубленого мяса
italienne	— заправленный маслом и натертым сыром
milanaise	— с томатным соусом, ветчиной и языком

napolitaine с томатным соусом и натертым пармезанским сыром  
 parmesan, au с пармезанским сыром

## ЯЙЦА

а) Виды приготовления яиц  
 — всмятку  
 — приготовленное на небольшой сковородке, глазунья  
 — взбитая яичница  
 — сваренное вкрутую  
 — сваренное всмятку без скорлупы  
 — омлет  
 — поданное на сковородке

б) Примеры оформления блюд из яиц  
 — яичница с мелко нарезанным цыпленком  
 — сваренное всмятку, очищенное и приправленное—  
 сметанным соусом и—спаржей  
 — яичница с поджаренными сосисками и томатным  
 соусом  
 — яичница с куриной печенкой и соусом  
 — фаршированные крутые—яйца с подливкой

в) Оформление омлетов  
 — с мелко нарезанной зеленью (обычно петрушкой)  
 — с грибами  
 — с почками  
 — с горохом по-французски  
 — испанский омлет (имеет—плоскую круглую форму:  
 —с луком, томатами, красным перцем). Гарнируется  
 маслинами и анчоусами

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

а) Наименование рыб и рыбных порций (см. также закуски)

barbue — камбала  
 blanchaille — снеток  
 brandade — блюдо из соленой трески  
 coquille St. Jacques — морской гребешок  
 côtelette — котлета, см. tronçon  
 darne — балык (обычно лососевых рыб) с костью  
 filet — филе  
 fruits de mer — буквально: морские фрукты, имеются в виду моллюски

homard — омар  
 laitence — селедочные молоки  
 langouste — лангуст  
 limande — морской язык  
 merlan — мерлан  
 mignon — филе морского языка (или подобной рыбы), свернутое треугольником в виде «фунтика»

morue — соленая треска  
 moule — мидия



paupiette	— рыбное филе, свернутое в виде рулета
plie	— камбала
rouget	— барабулька
suprême	— другое название филе
tronçon	— пласт, вырезанный из рыбы (с костью) для жарки

#### б) Примеры оформления рыбных блюд

à l'anglaise	— обваливать в яйце и сухарях, хорошо прожарить
au beurre noir	— с темной масляной подливой
au beurre noisette	— в масле, подогретом до потемнения
au bleu	— метод варки (в особенности форели), при котором ее кожа приобретает синеватый оттенок
carapace, en	— (для омаров) в скорлупе
colbert (sole)	— морской язык, жаренный в сухарях
colère, en	— мерлан, хорошо прожаренный, причем голова рыбы при жарке скреплена с хвостом
coulubiach (de saumon)	— кулебяка из лососины
bonne femme	— в сметанном соусе с грибами
dugléré	— в соусе из белого вина, с томатами
goujons, en	— нарезанный пластинами (для жарки)
maître d'hôtel	— с маслом (масло с лимоном и петрушкой)
otero	— подается половинками, с гарниром из печеного картофеля и моллюсков, поливается соусом
newburg	— (для крабовых, обычно омара, кусками) бросать в масло, затем в горячий бренди, полить сметаной и яичным желтком. Гарнир: трюфели. Подается с рисовым пилавом
thermidor	— (для омара) подается в половинке скорлупы с горчицей и сырным соусом
véronique	— в сметанном соусе с гарниром из очищенного винограда
vin blanc	— (для морского языка и др.) в соусе из белого вина

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

### а) Виды мяса, дичи и птицы

#### *1. Мясо*

agneau	— баранина
agneau, carré d'	— лучшая часть баранины
agneau, côtelette d'	— баранья котлета (отбивная)
agneau, gigot d'	— баранья ножка
agneau, noisette d'	— кусок баранины без косточки, подобный отбивной с косточкой
agneau, selle d'	— седло барашка
andouille, andouillette	— колбаса из свиной требухи
baron	— двойной филей
baron	— седло (барашка или ягненка) с ножками
bifteck	— бифштекс
bitok	— молотое мясо в форме веретена
blanquette	— белое жаркое из белого мяса
boeuf	— говядина
boeuf, aloyau de	— филей с косточкой

boeuf, côte de	— ребрышко
boeuf, filet de	— филейная говядина
boudin	— сорт колбасы (кровяная)
carbonnade de boeuf	говяжий карбонат: мясо, тушенное с пивом
cassoulet	— тушеное мясо (свинина, гусь или колбаса) с фасолью
coeur	— сердце; применяется также для наименования нежного куска говяжьего филе
côte à l'os	— бифштекс с ребрышком (соответствует большой отбивной)
carpetbag	— большой кусок жаркого (обычно двойной антрекот), взрезанный, фаршированный устрицами и зашитый
cervelle	— мозги
chateaubriand	двойная порция, толстый кусок филейной вырезки
entracôte	— антрекот, филейная вырезка
escalope	— эскалоп, тонкий кусок мяса, обычно телячий или свиной
filet mignon	— филе из седла барашка или ягненка
foie	— печенка
fricassée	— фрикасе, белое жаркое из белого мяса или цыплят
hanche de venaison	— половина седла с ножкой
jambon	— ветчина
langue	— язык
médailon	— медальон, небольшие тонкие котлетки — телячьи или свиные
monton	— баранина (см. agneau для порций)
navarin	— золотистое жаркое из ягненка или баранины
porc	— свинина
porc, cuisse	— свиная ножка
porc, longe de	— филейная часть (свиная)
porc, pieds de	— свиные ножки
porterhouse steak	— филейная вырезка на косточке с толстого края
pré salé	— ягненок или барашек, выращенный на пастбище у моря
queue de boeuf	— воловий хвост
ragout	— жаркое с обильной приправой
ris de veau	— сладкое мясо из телятины
pognons	— почки
pognonnade de veau	— телячье седло с почками
saucisse	— колбаса
rosbif	— ростбиф
tête de veau	— воловья голова
tour nedod	— небольшая круглая котлета
venaison	— оленина
	<i>II. Птица и небольшая дичь</i>
canard	— утка
caneton	— утенок
civet de lièvre	— заячье жаркое в горшочке
cuisse de poulet	— цыплячьи ножки
crapaudine	— цыплята-табака
dindonneau	— молодая индейка
gibiier	— дичь

lapin	— кролик
lapereau	— молодой заяц
perdreau, perdrix	— куропатка
pintade	— цесарка
poussin	— цыпленок
salmis	— жаркое из дичи
volaille	— домашняя птица, курятина

#### б) Примеры стилей главных блюд и гарниров

alsacienne	— с кислой капустой
américaine	— с жареными на решетке: беконом, томатами, подрумяненным картофелем
bou quetière	— со смешанными овощами, которым придана форма небольших оливок
bourgeoise	— (с тушеным мясом) с нарезанной морковью, полосками бекона и небольшими луковичками
clamart	— артишоки, фаршированные гороховым пюре и картофелем (clamart всегда означает горох)
dubarry	— означает цветную капусту
holstein	— телячий эскалоп в сухарях: жареное яйцо, ломтик лимона, филе анчоуса
maryland	— разделанный жареный цыпленок (в яйце и сухарях) с банановыми оладьями, блинчиками из сладкой кукурузы, томатами, беконом, картофельными пирожками, хреном
niçoise	— с французским горохом, томатами, картофелем
polonaise	— цыпята: фаршированные и жареные, посыпанные крошеным яйцом и сухарями
printaière	— со смешанным гарниром из весенних овощей
provençale	— провансаль: с мясным соусом, зеленью, луком-шалотом, грибами и обычно чесноком
rossini	— «россини»: с ломтиками трюфелей и соусом из мадеры (для турнедо: мяса, жаренного на решетке)
soissonnais	— (для тушеного мяса) с фасолью
king, chicken, à la	— мелко нарезанные цыпята в сметанном соусе
moussaka	— «мусака»: балканское блюдо из баклажан, фаршированных молотой ягнятиной

## ОВОЩИ

#### а) Наименование овощей

aubergine	— баклажан
boutons de Bruxelles	— брюссельская капуста
carottes	— морковь
champignons	— грибы
chou	— капуста
choucroute	— кислая капуста
chou de mer	— морская капуста
chou-fleur	— цветная капуста
courge (courgette)	— кабачки
cresson	— кресс-салат
epinards	— шпинат

flageolets	— фасоль
laitue	— латук, салат
macédoine de légumes	— маседуан (смесь овощей)
navets	— репа
navets de Suède	— шведская брюква
oignons	— лук
poireaux	— лук-порей
pommes de terre	— картофель (см. далее— маседуан (смесь овощей)способы приготовления) — маседуан (смесь овощей)Обычно именуется сокращенно: pommes, например, pommes chateau
salsifis	— козлотородник

#### б) Виды оформления картофеля

Существует более ста способов приготовления картофеля. Ниже приводятся наиболее часто встречающиеся в меню.

allumettes	— размером в спичку, хорошо прожаренные палочки (соломка)
anna	— нарезанная ломтиками, выжатая и запеченная в форме
au four	— испеченная в мундире. Перед подачей делается крестообразный надрез
boulangère	— нарезанный ломтиками, с ломтиками лука, смоченный бульоном и запеченный
chateau	— нарезанный до размеров оливки, бланшированный, затем жаренный в масле
duchesse	— пюре с яичным желтком, затем пропущенное через отсадочный мешок
en purée	— размятый, пюре
en robe de chambre	— варенный в мундире
eu robe de champs	— варенный в мундире
fondantes	— размером с большое яйцо, варенный в масле и мясном соусе, с блестящей поверхностью
frites	— жаренный в масле (по- французски)
gaufrettes	— с решетчатой насечкой, жареный
lyonnaise	— жаренный на сковороде, с луком
nature	— вареный
persillées	— вареный картофель, с маслом и нарезанной петрушкой
pont-neuf	— нарезанный толстыми кружочками, жареный
rissolées	— подрумяненный в жиру
soufflées	— прямоугольные ломтики, прожаренные с двух сторон
vapeur	— очищенный до размеров оливки и варенный на пару

#### в) Некоторые способы приготовления других овощей

au beurre fondu	— с топленным маслом
à la moelle	— с вареным костным мозгом
farcis	— фаршированный, например, томаты, артишоки и т. Д.
vichy	— морковь, приготовленная в минеральной воде (виши) и в масле до полного испарения жидкости и

появления естественного блеска

### г) Салаты

Некоторые распространенные салаты (классические) включены в главу 9.

## СЛАДКОЕ И ДЕСЕРТ

### а) Фрукты

abricot	— абрикосы
ananas	— ананас
cantaloup	— дыня-кантелупа
citron	— лимон
fraises du bois (fraises des bois)	— лесная земляника
poire	— груша
pêche	— персик
pomme	— яблоко
raisin	— виноград
reine claud	— ренклюд
tutti frutti	— итальянский термин для смеси засахаренных фруктов (обычно нарезанных) , подаваемых часто в мороженом или вместе с ним

### б) Сладкие блюда и десерты

au Kirsch	— с ликером Киршвассер
baba au rhum	— ромовая баба
bavarois	— баварский крем, десерт из сливок и яиц с желатиной
beignet	— оладьи
bombe (glacée)	— (мороженое в виде бомбы или раковины
chantilly	— сбитые и слегка подслащенные свежие сливки
compote	— компот, например, абрикосовый
coupe	— металлическая или стеклянная ваза на ножке для подачи мороженого
crème	— сливки, крем
crème au chocolat	— шоколадный крем
crêpe	— блинчики
eclair	— эклер, пирожное, заполненное кремом
gâteau	— пирожное
marrons glacés	— каштаны, варенные в сиропе, глазированные
meringues (glacées)	— меренги; запеченные сбитые яичные белки с сахаром (подаются с мороженым)
millefeuilles, gâteau	— пирожное из пышного теста
melba, sauce	— малиновое пюре, отсюда:
pêche (poire) melba	— фрукты, поданные с мороженым, малиновым пюре и сливками
nesselrobe	— означает наличие каштанов
poire Hélène	— груша в мороженом с горячим шоколадом
panachées	— смесь мороженого различных цветов и вкусов
pâtisseries	— кондитерские изделия
tarte	— торт

savarin	— подобно ромовой бабе, но в форме кольца
suchard	— означает наличие шоколада
Singapore	— означает наличие ананаса

В следующий перечень включены термины, обозначающие основные характеристики или составные части соусов, подаваемых с мясом, рыбой, птицей и овощами.

aioli	— майонез с чесноком
allemande	— сметана с яичным желтком
américaine	— томатный соус с добавлением масла с омаром
anchois	— сметанный соус, приправленный анчоусом
aurore	— соус сметанный или бешамель, приправленный томатами
béarnaise	— соус Hollandaise (см. ниже) с мелко нарезанным эстрагоном
béarnaise brune	то же, но приправленный МЯСНЫМ СОКОМ
béchamel	— соус бешамель, густой белый соус из молока, муки и масла
bercy	— густой мясной сок, белое вино, нарубленный лук-шалот и зелень
bordelaise	— красное вино, мясная подливка, костный мозг, нарубленный лук-шалот. Подается с красным мясом
bigarrade	— негустая мясная подливка с апельсиновым соком
champignons	— белый или коричневый соус с грибами
charcutière	— соус Robert (см. ниже) с гарниром из ломтиков корнишонов
chasseur	— соус из белого вина, разбавленный толчеными томатами и нарезанными грибами
choron	— томаты приправленные по Hollandaise (см. ниже)
demi-glace	— разбавленная густая мясная подливка
diable	— разбавленный белый уксус, вино, нарубленный лук-шалот с demi-glace (см. выше), хорошо сдобренным красным перцем
duxelle	— густой соус (практически начинка) из шинкованных грибов и лука-шалота, политых вином и мясной подливкой
financière	— соус из мадеры (см. ниже) с подливкой из цыплят, грибами (и иногда трюфелями)
grand veneur	— соус Poivrade (см. ниже) с мясной подливкой и соком дичи
gribiche	негустой майонез с зеленью
hollandaise	— эмульсия (из яиц, масла, лимона) подогретая
lyonnaise	— вареные ломтики лука в сметанном соусе (обычно) или коричневом соусе
madère	— соус demi-glace, приправленный мадерой
maître d'hotel	— а) «твердый» соус из масла с лимонным соком и нарезанной петрушкой б) белый соус, приправленный лимонным маслом
marchand de vins	— коричневый соус с красным вином с нарубленным луком-шалотом
marinière	— рыбный соус с белым вином и зеленью

matelote	— как соус Bordelaise, с рыбной подливкой и анчоусной приправой вместо мясного сока
mayonnaise	— майонез; эмульсия из яиц, растительного масла, уксуса и горчицы — в холодном виде
morriay	— соус бешамель с натертым сыром
mousseline	— соус Hollandaise со сбитыми сливками
newburg	— сливочное масло, сливки, яичный желток, шерри
périgueux	— соус из мадеры с трюфелями
piquante	— разбавленная мясная подливка с томатным соком, уксусом и корнишонным гарниром
poivrade	— то же, но без корнишенов
portugaise	— томаты с луком и чесночной приправой
poulette	— белый соус с яичным желтком, грибной подливкой и лимонным соком
raifort	— сметанный соус с хреном
ravigote	— яичные желтки, растительное масло, уксус и мелко нарубленная зелень
reform	— соус из мадеры с добавлением яичного белка, вареного языка и трюфелей
robert	— соус demi-glace с белым вином и ломтиками лука
soubise	— густой белый соус из сметаны и лука
tartare	— майонез с мелко нарезанными корнишонами, каперсами и зеленью; подается холодным (соус «пo-татарски»)
verte	— майонез с зеленью, окрашен в зеленый цвет

#### Другие термины, встречающиеся в меню

à la	— в стиле, по, например, à la française — по-французски, à la russe — в русском стиле также означает: с (или: приправленный), например, à la russe со сливками
à la carte	— в меню: включает много блюд по различной цене, по выбору посетителя. Блюда обычно готовятся по заказу (в отличие от table d'hôte)
au	— мужская форма от à la (см, выше)
biscotte	— сухарь
café	— кофе
café au lait	— кофе с молоком
café double	— кофе двойной крепости для ленча и обеда
café noir	— черный кофе, без молока
carte du jour	— дневное меню
chauffe-plats	— сервант для тарелок
couvert	— куверт, приборы на одно место
déjeuner	— ленч, второй завтрак
demi-tasse	— маленькая кофейная чашечка
diner	— обед
entrée	— антре, сборное гарнированное блюдо, подаваемое перед жарким или главным мясным блюдом (или во время ленча является главным блюдом)
entremet	— сладкое блюдо
fromage	— сыр
guéridon	— сервант для обслуживания; так же может

	называться передвижной столик на колесиках или тележка
mise en place	— означает предварительную подготовку сервантов, столиков, ресторана и т. д.
petit déjeuner	— завтрак
plat du jour	— специальное дежурное блюдо
réchaud	— «лампа» или небольшая спиртовка для подогрева пищи в ресторане
souper	— ужин
table d'hôte	— набор дежурных блюд (табльдот) по твердой цене (за весь обед)
timbale	— круглое глубокое блюдо с прямыми краями, чаша
vol-au-vent	— слоеный пирог, обычно с цыпленка, рыбы и т. д., подается в соусе
voiture	— каретка или тележка на колесах, например, для закусок
wagon	— см. voiture



## 5. ПОДГОТОВКА РЕСТОРАНА

Кроме обслуживания за столом, у официанта имеются также и другие обязанности, выполняемые им ежедневно, например, подготовка ресторана, поддержка чистоты мебели и оборудования, включая вспомогательные помещения, как буфетная, кладовая. Это относится к хозяйственным работам.

### ***Порядок выполнения подготовительных работ в ресторане***

#### **Вечером**

В ресторанах, где не подается завтрак или где для завтраков отведен специальный зал, ресторанные столики полностью убирают накануне вечером. Солонки, перечницы и другие приборы для приправ устанавливают на столике у служебного входа, горчицницы очищают и моют. Цветы убирают в цветочное помещение. Чистые скатерти укладывают друг на друга на одном столике. Все стулья ставят на столы ножками кверху.

#### **Утром**

Первая обязанность обслуживающего персонала по прибытии — открыть окна для проветривания помещения, удаления табачного дыма и других запахов. Затем каждый работник приступает к выполнению работ по указанию старшего официанта.

Эти работы заключаются в уборке ковра или пола (если это не было сделано уборщицами), протирке мебели, зеркал и стеклянных полок, серебряной и стеклянной фурнитуры, протирании и наполнении солонки и перечниц, протирке горлышек и пробок флаконов с соусами, в заполнении горчицниц свежей горчицей, чистке части столового серебра (в некоторых гостиницах чистка всего столового серебра возлагается на персонал обеденного зала), смене столового белья, комплектовании и подготовке сервантов и служебных столиков, подготовке буфета холодных закусок, точке ножей (это не следует делать во время обслуживания). В последнюю очередь производится накрывание столов для ленча.

После того как закончена вся подготовка (обычно за час до начала обслуживания), все окна закрывают и помещение должно нагреться до рабочей температуры. Температура в обеденном зале должна быть в пределах 18°C

Затем официанты направляются в свои раздевалки, где они моются и чистят свою одежду. За полчаса до начала обслуживания они возвращаются в обеденный зал, где завершают подготовку своих рабочих мест, комплектуют передвижные столики кондитерскими изделиями и дежурным блюдам, а буфет — холодными закусками. Ленч обычно подается между 12 и 14 час 30 мин, а иногда позже.

### ***Организация подготовки***

Ответственным за организацию подготовительных работ и уборки является старший официант. Как правило, на эти работы назначается один или несколько официантов на определенный период (например, на неделю) по расписанию так, чтобы одному поручалось приведение в порядок судков с приправами, другому — стекло, третьему — столовое белье и т. д. Все это делается в соответствии с порядком, установленным в данном заведении.

В некоторых ресторанах официант секции отвечает за все подготовительные работы, касающиеся столов, входящих в его секцию.

В дни, когда официант секции выходной, вместо него назначают запасного официанта, отвечающего за подготовку секции.

В обязанности официанта входит также следить, чтобы все оборудование, применяемое на его столе, было безукоризненной чистоты. Он не имеет права винить кого-либо за грязные приборы, тарелки или стаканы.

Он может иногда сам снять некоторое помутнение, но если он обнаружит что-нибудь недостаточно тщательно мытое, должен немедленно возвратить для повторного мытья.

## **Уборка ресторана**

Мытье полов, протирка окон и стен не входит в обязанности официанта; это выполняют уборщицы. Однако ему обычно приходится подметать или пылесосить пол. Если пол не покрыт (паркетный), его достаточно подмести волосяной щеткой, не поднимая пыли. Иногда он может применять электрополотер.

Перед подметанием необходимо все столовое белье, приборы и т. п., лежащее на столах, убрать в кладовую, а стулья уложить на столы ножками вверх. При наличии времени столы должны быть передвинуты в один конец зала со сложенными на них стульями, после чего подметают освободившуюся часть помещения; затем столы со стульями переставляют на чистую половину зала и подметают вторую его половину.

Комнаты следует подметать в направлении от окон к служебным дверям. При подметании щетку необходимо толкать, а не мести пыль на себя. Мусор собирают кучкой у служебной двери и складывают в мусорное ведро.

По окончании работы столы и стулья расставляют на свои (места и тщательно протирают.

В большинстве заведений применяют пылесос для чистки ковров. Перед тем как его включить, рекомендуется удалить с ковра все полусгоревшие спички, булавки и т. п., которые могут повредить механизм пылесоса.

Перед применением пылесоса необходимо смести пыль со стен и штор так, чтобы эту пыль можно было собрать с ковров. Если же ковры подметают щеткой, сметают пыль со стен и штор позже, так как при подметании поднимается пыль, оседающая на окружающих предметах.

Стол следует привести в порядок. Если стол покрыт стеклом, его протирают влажной тряпкой, после чего его протирают сухой полировальной тряпкой. Загрязненные столы сначала чистят с помощью водного раствора уксуса или нашатырного спирта, затем протирают насухо тряпкой. Столы с естественным деревянным покрытием чистят теплой водой, затем полируют восковым полировальным составом. Бакелитовые и ему подобные пластиковые поверхности столов обычно протираются влажной тряпкой.

Стулья тщательно протирают от пыли (не только сиденья, но и за перекладинами) так, чтобы не оставить ни одной пылинки. Полированные поверхности изредка протирают раствором уксуса.

Серванты (на которых во время обслуживания складывают столовое серебро, скатерти, салфетки и т. д.) чистят так же, как и столы.

Зеркала чистят (полируют) сухой полировальной тряпкой.

Цветы должны быть в воде и должны ставиться в чистые вазы. После дневного обслуживания их выносят в кладовую. Цветы являются частью ресторанного интерьера, их подбор и расстановка требуют определенного искусства, поэтому в некоторых ресторанах для этого нанимают специального человека.

## ***Смена столового белья***

Смена столового белья производится по принципу: один грязный предмет — на один чистый. Поэтому подсчет должен вестись особенно тщательно. Смена столового белья производится один, два или три раза в день, в зависимости от величины ресторана и наличия белья.

В обязанности официанта входит ежедневный сбор, сортировка и подсчет грязных салфеток и скатертей. Он же ведет записи во втором экземпляре книги учета белья. Грязное белье складывается по десяткам после того, как его проверили на наличие надорванных или сожженных мест. Затем белье отправляют в бельевую, где его проверяет бельевая кладовщица в присутствии официанта. При соответствии количества предъявленного грязного белья записям в книге вместо него выдается такое же количество чистого.

При смене всего белья производится сверка учета, ведущегося официантом, с книгой бельевой. При наличии расхождений принимаются меры для отыскания недостающего предмета. Смена белья — очень важный процесс, который должен быть поручен надежному работнику.

## ***Обращение со столовым бельем***

При обращении с чистым бельем необходимо соблюдать аккуратность. При небрежном обращении его легко измять или испачкать. Официант должен знать, какие размеры скатертей требуются для его столов. Салфетки должны использоваться только по своему назначению, т. е. для пользования посетителями и иногда для чистого обслуживания, как, например, на тарелке, вмещающей столовые приборы, переносимые к столу либо от стола. Использованные салфетки и другое использованное столовое белье не следует вновь складывать, в противном случае не очень испачканная салфетка может снова смешаться с чистыми и по ошибке попасть к посетителю.

Ни в коем случае нельзя пользоваться салфетками для протирания посуды и приборов. Для этих целей имеются специальные полотенца и тряпки: кухонные — для протирания кухонного инвентаря; тряпки для пыли (желтого цвета), предназначенные для протирки и полировки; для протирки стеклянной посуды применяется льняная ткань, не оставляющая ворса на стекле.

Во время обслуживания официант пользуется своей салфеткой, которая всегда должна выглядеть безупречно чистой. В нерабочем положении салфетку следует держать на сгибе левой руки, но ни в коем случае не совать ее под мышку или в карман брюк. Эта салфетка используется главным образом для

прикрывания левой руки официанта при установке горячих тарелок или общих блюд перед посетителем.

При наличии достаточного количества запасного белья необходимо, чтобы оно было в обращении. Свежевыстиранное белье укладывается под бельем, находящимся в шкафу.

## **Приправы**

Соль, перец, горчица, растительное масло, уксус, специальные соусы, сахар, консервы).

Флаконы, баночки, бутылочки и другая посуда для приправ и других мелочей должны содержаться в строгой чистоте.

Баночки с солью и перцем следует досыпать и протирать ежедневно, а опорожнять и мыть — раз в неделю. В любое время, если содержимое баночки (солонки, перечницы) становится комковатым или влажным, ее надо опорожнить и заменить чистой солью или перцем.

Металлические флаконы чистятся в незаполненном виде с помощью чистильного порошка, причем следует не забывать почистить резьбу навинчивающейся крышки. Стекланные флаконы следует протирать ежедневно, раз в неделю мыть раствором уксуса, прополоскать и поставить в горячее место с тем, чтобы перед заполнением дать испариться оставшимся капелькам воды. Необходимо тщательно следить, не появляется ли на металлических колпачках стекланных солонок зеленый налет который необходимо немедленно удалять.

Сахарницы досыпаются и протираются ежедневно, а раз в неделю опорожняются и моются. Перед каждой подачей на стол следует опорожнить, промыть и вновь наполнить баночки с горчицей. Другую посуду с остальными приправами необходимо также регулярно протирать. В конце смены все тарелки с приправами вместе с приправочными ложками следует вымыть и убрать.

## **Уход за столовыми приборами**

Грязные столовые приборы, убранные со стола, моются судомойками, однако не всегда после этого их можно снова подавать на стол. Рекомендуется их снова окунуть в кипяток и хорошенько протереть, пока они еще горячие и влажные. Это не только придает блеск, но и стерилизует их. Иногда приборы тускнеют (в результате соприкосновения с яйцами, острыми соусами, пряностями либо в результате длительного неиспользования). В этом случае обезжиренные предметы погружают в посуду с кипящей водой, содержащей соду и алюминиевую пластинку, на 15—20 сек. После этого еще горячие и влажные приборы тщательно протирают и полируют.

При чистке не следует класть ножи вместе с другими предметами. Их следует чистить отдельно (например, в растворе Поливит) либо полировать ручки с помощью порошка.

## **Стекланная посуда**

Стаканы и стекланная посуда моются теплой (не очень горячей) водой, после чего споласкиваются чистой горячей водой и протираются льняным полотенцем. Хлопчатобумажные полотенца здесь не рекомендуются, так как от

них на поверхности стекла остается ворс. Кроме того, они недостаточно впитывают влагу, что не позволяет придать стеклу требуемый блеск. В большинстве буфетных (имеется раковина из тикового дерева или мягкого металла для мытья стеклянной посуды). Мягкий материал раковин уменьшает вероятность боя посуды.

В кувшинах иногда появляется «ватерлиния», образуемая осадками мела или других находящихся в воде твердых частиц. Эту линию удаляют обычными средствами. Однако если узкое горло кувшина не позволяет добраться до этой линии, в этом случае рекомендуется для чистки использовать мелко нарезанные картофельные очистки, вместе с водой взбалтываемые внутри кувшина.

Иногда с той же целью используется песок, но он может поцарапать стекло, и его применять не следует. Обращение со стеклом см. также в гл. 13.

## **Фарфор**

Официант должен следить за чистотой порученного ему фарфора. Недостаточно тщательно протертый после мытья фарфор иногда тускнеет, на нем появляются пятна или полосы, образованные остатками моющего средства. Это легко устраняется протиранием фарфора теплой влажной тряпкой с последующим протиранием насухо. Одной только сухой тряпкой здесь нельзя обойтись. Если на фарфоре обнаружены остатки пищи, его следует вернуть для повторного мытья. Необходимо следить, чтобы на чашках не оставалось следов губной помады. Фарфор с трещинами или отбитыми краями не следует допускать к использованию.

## **Подносы**

Металлические подносы чистят с помощью чистильного порошка. Для чистки серебряных подносов применяется специальный порошок. Подносы из нержавеющей стали достаточно хорошо помыть и протереть. Деревянные подносы следует чистить влажной тряпкой и полировать сухой. При появлении пятен на бакелитовых подносах их чистят с помощью порошка для чистки металлов.

## **Лед**

Там, где по штату не имеется специального официанта по винам или по напиткам, одному из официантов вменяется в обязанность обеспечивать льдом из холодильника (или ледника) и колоть его для наполнения ведерок, в которых охлаждаются бутылки для воды и коктейли. Лед для напитков следует обязательно прополоскать или промыть.

## **Буфетная**

Должна содержаться в чистоте, особенно полки, а предметы, хранящиеся там (т. е. приправы и пряности), должны содержаться в готовности к немедленному использованию.

Пол и полки следует мыть ежедневно, тарелкоподогреватель чистить шкуркой (стальной) или мыть (алюминиевый), а раковины чистить. Выложенные плитками стены полагается мыть еженедельно. В больших заведениях имеется специальная буфетная (или буфетчик) для выполнения этих работ, которая в часы пик может помогать официантам в уборке грязной посуды из буфетной, облегчая их работу.

### **Другие неосновные обязанности**

Подготовка упакованных наборов для ленчей на свежем воздухе (пикников), предварительное приготовление горячих напитков. Разметка холодных пирогов и тортов ножом для быстрого последующего разрезания их (нож при этом следует всегда макать в горячую воду, что предотвращает налипание крема и теста). Для немедленного обслуживания (в закусовых, барах и т. д.) порции пирога могут предварительно нарезать и выкладываться на блюде.

## 6. ПОДГОТОВКА К ОБСЛУЖИВАНИЮ

После уборки ресторана и общей подготовки его к обслуживанию официант приступает к подготовке своей секции. Хотя некоторые из нижеследующих указаний относятся к более изысканному обслуживанию, многие будут полезны для каждого хорошего официанта.

### ***Сервант (или служебный столик)***

Перед появлением посетителей необходимо подготовить сервант, проверив наличие и готовность всего оборудования, которое может потребоваться при обслуживании. Это оборудование должно быть разложено в порядке очередности использования при обслуживании. Комплектование и порядок во всех сервантах должны быть единообразными, что создает удобство при смене секторов официантами или при замене официанта, свободного от работы.

- ✓ Перечень предметов, которые должны быть в серванте для обслуживания ленча или обеда: пепельницы, хлебницы, бутылкооткрыватели\*, штопор\*, масляные блюда.
- ✓ Приправы: разнообразные соусы, томатный кетчуп, пикули, хрен и т. д.; соль, перец, растительное масло, уксус, горчица.
- ✓ Столовые приборы: столовые, десертные для мороженого и чайные ложки, рыбные ножи, вилки, столовые ножи и вилки, десертные ножи, кофейные ложечки и специальные приборы по требованию, например, устричные вилки, шпильки для омаров.
- ✓ Малые салфеточки.
- ✓ Чашки для полоскания пальцев.
- ✓ Стекло: кувшины для воды.
- ✓ Белье: салфетки, скатерти.
- ✓ Спички\*.
- ✓ Блокнот для расчетов\*.
- ✓ Карандаш\*.
- ✓ Служебная салфетка\*.
- ✓ Приборы для подачи блюд: раздаточная ложка, вилка.

Предметы, отмеченные звездочкой, официант должен иметь при себе.

### ***Подносы.***

Перед началом обслуживания официант должен удостовериться, что все необходимое для работы имеется в наличии. Необходимо обеспечить достаточный запас столовых приборов (в частности раздаточных вилок и ложек), тарелок для холодных закусок, рыбы, кофейных блюдец. За четверть часа до обслуживания необходимо включить тарелкоподогреватель, наполнить сахарницы и подготовить чашки для ополаскивания пальцев (с половинками ломтика лимона по краям чашки).

### ***Столовое белье***

Получив белье в бельевой, официант должен проверить его количество и состояние. Белье следует разложить по размерам аккуратными стопками на серванте.

## ***Столовые приборы***

Полученные в буфетной приборы должны быть тщательно проверены на чистоту. Затем их раскладывают в соответствующие отделения серванта: ножи, вилки, ложки и т. д. — ручками наружу, зубьями в сторону.

Порядок размещения приборов зависит от числа отделений в серванте, но они должны соответствовать их размещению на обеденном столе: предметы, располагающиеся на обеденном столе по левую сторону обеденного прибора, размещаются в серванте также с левой стороны. Этот порядок должен соблюдаться во всех сервантах зала.

Следует избегать размещения в одном отделении предметов разного наименования; если же ограниченное число отделений вынуждает к этому, сочетание предметов должно быть осмысленным: например, можно уложить вместе раздаточные ложки и вилки, рыбные ножи с рыбными вилками. Не следует смешивать предметы, имеющиеся в большом количестве, как, например, столовые ножи и вилки.

## ***Другие предметы***

Другое оборудование и продукты, например, ведерки для льда, хлеб, масло, вода, малые салфетки, количество которых зависит от характера заведения, также должны быть получены заблаговременно и приготовлены на серванте.

Примечание. Желательно держать в воде немного льда, сохраняя ее свежей и холодной.

## ***Подготовка столов***

Как указано ниже, столы накрывает бригада официантов, каждый из них выполняет возложенную на него операцию. Однако последовательность работ по накрыванию столов и подготовке кувертов в основном соответствует приведенной ниже.

## ***Накрывание стола***

Предприятия общественного питания подразделяются на два класса: со столами, накрываемыми ткаными скатертями, и со столами с полированной поверхностью, на которые тарелки ставятся с подкладкой или без нее.

Подтарелочные подкладки, получаемые официантом в бельевой, следует раскладывать на столе точно в тех же местах, на которые позже будут поставлены тарелки, блюда, стаканы и т. п.

Перед тем, как накрывать на стол, необходимо проверить, стоит ли он на своем месте в одном ряду с другими, прямо и устойчиво так, чтобы его не



пришлось передвигать после накрывания. Для придания столу устойчивости применяются маленькие пробочные кружочки, подкладываемые под короткую ножку стола. При накрывании стола скатертью не следует мять ее, так как это может испортить внешний вид.

На столешнице столов, предназначенных для накрывания скатертью, должна лежать суконная или фланелевая подкладка. Назначение такой подкладки: а) смягчать стук тарелок, столовых приборов и стаканов при их установке на стол; б) удерживать скатерть на столе, не давая ей соскользнуть на пол; в) защищать руки посетителя от острых краев стола.

Скатерть должна лежать на столе правой стороной кверху; эта сторона имеет более нарядный вид, кроме того, при этом рубец каймы всегда будет с внутренней стороны. Скатерть должна лежать ровно, одинаково свисая на каждую ножку стола на расстоянии 3—4 дюймов (7,5—10 см) от пола.

Скатерти складываются в виде гармошки, правой (глянцевой) стороной наружу. Это облегчает накрывание на стол.

## **Накрывание кувертов**

После настилки скатерти приступают к общей подготовке стола, характер которой зависит от общих требований данного ресторана. При обслуживании типа «ля карт» на стол устанавливается предварительно минимум посуды и приборов, так как основное будет принесено официантом после уяснений требований посетителя. Стол накрывается не полностью, а в процессе подачи очередного заказанного блюда. При «*табльдотной*» системе обслуживания стол накрывается предварительно, с учетом всех основных предусмотренных блюд, т. е. супа, рыбы, мяса, сладкого.

Столы должны накрываться аккуратно и симметрично. Следует помнить, что это первое, что видит посетитель, усаживаясь за стол. Первое впечатление может улучшить (или испортить) общее впечатление об ожидаемом им обслуживании. Опрятный стол ассоциируется с опрятным официантом; неопрятный стол — с неаккуратным и небрежным официантом.

Тарелки для первых предварительных (антре) блюд ставятся на каждый куверт на расстоянии дюйма (2,5 см) от края стола, по центру стула.

Тарелки следует у серванта предварительно проверить и протереть; тарелки с трещинами не должны попадать на стол. Если на тарелках имеется эмблема ресторана, их надо ставить так, чтобы эмблема была направлена на посетителя (в положении «12 час»), когда он сядет на место.

Затем кладется столовый прибор. Его переносят на стол завернутым в чистую салфетку (не следует переносить столовые приборы голыми руками). При раскладке прибора вокруг тарелки держите его за черенки (ручки).

При отсутствии тарелки для антре расстояние между внутренним ножом и вилок должно составлять не менее 9 дюймов (23 см), а ложка и вилка для десерта или сладкого должны располагаться также на расстоянии 9 дюймов от края стола, т. е. площадь для установки тарелки будет равна девяти квадратным дюймам. Приборы не следует разбрасывать по столу. Эта работа обычно делается сразу на всех столах в период подготовки ресторана. Поэтому официант обычно занят раскладкой одного - двух предметов на весь зал.

Так как при табльдотном обслуживании предполагается подготовка стола к подаче всех основных блюд, т. е. супа, рыбы, мяса и сладкого, все столовые приборы также сразу раскладываются на столе. Начинать следует с ножа для мяса, который располагается справа от тарелки для антре на расстоянии 1 см

от края тарелки; острое лезвие ножа направлено в сторону тарелки. Затем располагают рыбный нож и столовую ложку. Все эти предметы кладут рядом, не соприкасаясь.

Слева от тарелки, на расстоянии 1 см кладут вилку для мяса, а рядом — вилку для рыбы. Рыбную вилку выдвигают несколько вперед так, чтобы ее зубцы были на одной линии с кончиком ножа для мяса.

За тарелкой кладут десертную вилку ручкой влево, а рядом с ней — десертную ложку ручкой вправо. С левой стороны ставится тарелка для закусок. На нее кладут закусочный нож. С правой стороны, у кончика мясного ножа, ставят бокал для воды или стакан для вина, перевернутый кверху дном. На тарелку для антре кладут сложенную салфетку. В центре стола ставят приправы (только соль и перец) и пепельницу.

Утром за полчаса до второго завтрака в зале расставляют вазы с цветами.

Такое расположение приборов на столе принято почти во всех ресторанах, за исключением мелких особенностей, которые должны быть известны официанту.

При обслуживании по системе «ля карт», когда на стол кладется минимальное количество приборов, достаточно приготовить прибор для закусок или рыбные нож и вилку. Остальные предметы по мере подачи очередных блюд официант приносит на тарелке, накрытой салфеткой. Эта тарелка с салфеткой используется далее для подачи отдельных предметов или уборки их со стола. Такой метод подачи приборов принят в ресторанах высокого класса, независимо от принятого там меню («ля карт» или «табльдот»).

На круглом столе куверты обычно располагают на участках, расположенных между ножками стола, на продолговатом столе на каждое место следует отводить 66—76 см.

Для званого обеда обычно накрывают полный комплект, за исключением вилки и ложечки для сладкого. На это место кладутся приборы, которые потребуются для следующего блюда.

Солонки и перечницы всегда ставят на стол; на длинном столе полагается один комплект на два куверта. Горчица и соусные приправы (в бутылках и кувшинчиках) не выставляют на стол. Официант подает их в соответствующее время к определенному блюду и после окончания еды немедленно убирает со стола.

Тосты и масло ставят на стол непосредственно перед началом еды, но не прежде, чем посетитель займет свое место за столом. Если хлеб или булку не кладут заблаговременно на тарелку для закусок, их надо разнести вначале и далее во время еды — по требованию. Непосредственно перед приходом посетителей официант берет бокалы, перевернутые кверху дном, протирает их и ставит в правильное положение.

### ***Окончательная проверка***

После подготовки стола необходимо произвести окончательную проверку, все ли чисто и правильно расположено. Куверты должны располагаться симметрично друг против друга. Если стол накрыт на два куверта, они должны смотреть в сторону центра зала, а не в стену или дверь. Цветы, приправы должны своим расположением уравновешивать и завершать расположение всех предметов на столе.

### ***Замена скатерти во время обслуживания***

При замене загрязненной скатерти во время обслуживания следует все предметы снять со стола на сервант — ни в коем случае не ставьте их на стулья или соседний стол. Крошки со стола следует смести на поднос или тарелку. Чистая скатерть расправляется и держится большими и указательными пальцами. Остальными пальцами захватывается лежащая на столе загрязненная скатерть, и, одновременным движением, вытаскивается со стола из-под расправляемой над ней чистой скатертью. Когда чистая скатерть ляжет на свое место, загрязненная выпадет под стол. После этого окончательно расправляют чистую скатерть.

### ***Накрывание стола вновь во время обслуживания***

Сначала производится замена цветов, приправ и других мелких предметов, затем выкладываются свежие столовые приборы, по-кувертно с подноса, покрытого салфеткой. Во время обслуживания нельзя приносить приборы, держа их голыми руками, даже в салфетке, для этого следует использовать поднос или большую тарелку, накрытую салфеткой, чтобы заглушить звон. Заменяемые приборы должны быть аккуратно разложены на подносе — ложки и вилки рядом, а столовые и рыбные ножи — под ними, под прямым углом. Это облегчает дальнейшую работу, снижает шум и выглядит опрятнее.

## 7. ВСТРЕЧА ПОСЕТИТЕЛЕЙ И ПОЛУЧЕНИЕ ЗАКАЗОВ

Пришедшего посетителя следует встретить и указать подходящее место; обычно это выполняет старший официант.

### *Встреча посетителей старшим официантом*

В больших первоклассных ресторанах имеется один или более старших официантов, занятых исключительно встречей посетителей. Старший официант принимает предварительные заказы, записывая их в специальную книгу. Он встречает посетителей у входа в зал традиционным приветствием: «Здравствуйте (доброе утро, добрый вечер), господин (госпожа). На сколько человек вам потребуется стол?» — произнося это ясным и приветливым голосом. В зависимости от обстановки приветствие может, конечно, меняться. Получив ответ, старший официант должен проводить посетителей к подходящему столу и помочь дамам занять место. Затем он вызывает официанта по винам и старшего официанта секции для получения заказа на обслуживание.

Первым появляется официант по винам, который после соответствующего приветствия спрашивает, не требуется ли для аппетита аперитив. После получения заказа на аперитив к посетителю с левой его стороны подходит старший официант секции, который разворачивает салфетку посетителя и вручает ему ее, подает меню и принимает заказ.

Выбор стола. При выборе места необходимо руководствоваться числом свободных мест в зале, количеством человек в компании и, конечно, пожеланиями самих посетителей. Некоторые предпочитают тихий уголок, другие — поближе к оркестру или к окну. В обязанности старшего официанта входит определить желание посетителя или угадать его. Он должен проявить здесь свою проницательность, так как внешний вид и манеры могут не соответствовать дальнейшему поведению некоторых посетителей. Это «угадывание» характеров и пожеланий посетителей приобретает в результате длительного опыта.

Не следует рассаживать за разные столы группу посетителей, желающих сидеть вместе. Если в ресторане мало свободных мест, официант тем не менее должен знать, когда и какие места скоро освободятся с тем, чтобы подготовить стол для большой компании.

### *Встреча посетителя у стола*

При подходе посетителя к столу официант должен вежливо приветствовать его, без малейшего проявления дурного настроения или усталости. В хороших ресторанах частых посетителей знают и обращаются по имени-отчеству, что очень им импонирует. Проведя посетителей к столу, старший официант следит, чтобы их хорошо усадили, он может проделать это сам, с помощью официанта секции либо поручить это последнему, направившись встречать новых посетителей. Если посетитель один, официант становится у стула и слегка его отодвигает, помогая посетителю усесться. Если усаживается несколько

человек, официант в первую очередь помогает дамам, если этого не сделают раньше мужчины из прибывшей компании.

Дамам следует помочь при снятии шарфов, которые вешаются на спинки стульев. Если шарф свисает до пола, его следует подоткнуть под сиденье стула. В конце обеда, когда посетители собираются вставать, дамам следует снова помочь, подав шарфы и отодвигая стулья.

## **Получение заказа**

Официант должен хорошо знать меню дня и уметь дать дельный совет при выборе блюд. Он приближается к сидящему посетителю с левой его стороны, подавая, при необходимости, ему салфетку, и кладет перед ним меню, спрашивая: «Могу ли я получить Ваш заказ?». Он должен терпеливо ждать, пока (если его спросят, давая соответствующие советы) не будет сформулирован окончательный заказ.

Если меню имеет большой объем, рекомендуется подождать несколько минут после вручения меню, после чего обращаться за получением заказа. В этот промежуток времени официант предложить хлеб и послать своего помощника за сливочным маслом. В классных ресторанах обычно, когда посетитель готовится сделать заказ, официант устанавливает на стол свежее масло, хлеб и наполняет стаканы свежей водой. В это же время он помогает развернуть салфетки. В более скромных заведениях, где масло, например, не включено в общее оформление стола, а подается по заказу, эта процедура пропускается.

При приеме заказа необходимо уточнить характер приготовления отдельных блюд (например, жареного картофеля: мягкий или хрустящий и т. п.).

Если видно, что один из прибывшей компании угощает, необходимо получить в первую очередь заказ у него. В других случаях порядок получения заказов определяется их готовностью. Для лучшего запоминания заказов рекомендуется делать заметки («угощает, в синем костюме, с усами») или, еще лучше, присваивать каждому стулу свой номер. Чтобы не было путаницы и ошибок, рекомендуется иногда повторять громко полученный заказ.

## **Виды заказов**

Существует два основных метода заказа пищи. Когда производится заказ «ля карт», посетитель выбирает любое блюдо из всех, включенных в меню; стоимость заказа составит общая сумма цен отдельных блюд, которые были ему поданы. При обслуживании по «табльдоту» посетитель выбирает блюда из более ограниченного перечня и платит твердую общую стоимость (дежурный обед).

В некоторых ресторанах принято включать в ежедневное меню так называемое «дежурное блюдо» («Plat du jour»). Оно зачастую представляет собой главное блюдо табльдота. Цена на дежурное блюдо назначается ниже, чем цена за это же блюдо, когда оно не дежурное. Картофель и овощи, как гарнир, часто включаются в цену дежурного блюда. Это блюдо всегда готово к подаче. Однако это не способ избавиться от остатков или излишних продуктов.

Хороший официант должен знать не только, какое блюдо сегодня является дежурным, но и какое сезонное блюдо надо посоветовать при выборе меню.

Кроме того, помогая посетителю при получении заказа, официант должен быть всегда готов подсказать:

1. Какие блюда уже готовы, чтобы обслужить посетителя, у которого мало времени.
2. Блюда для детского питания.
3. Салаты, овощные и картофельные гарниры к главным мясным блюдам.
4. Десертные блюда.

### ***Внимательное отношение к посетителю***

Если официант занят и не может немедленно подойти к посетителю, он должен сообщить, что он немедленно обслужит его или явится «сию минутку». Посетителей зачастую раздражает, когда они «не могут поймать взгляда официанта». Они могут, действительно, быть раздосадованы, если официант явно игнорирует их или проходит мимо, не давая понять, что ему известно, что их еще не обслужили. Это часто случается, когда мимо столика проходит занятый официант другой секции. Он должен остановиться, выслушать посетителя и, извинившись, сообщить, что немедленно пришлет официанта, обслуживающего данную секцию. Официанты не должны забывать, что они являются членами одного коллектива, и должны помогать друг другу в работе со всеми посетителями. Официант должен проявить особую внимательность, когда примерно в одно время занимают два стола разными компаниями, чтобы принять заказ в первую очередь у тех, кто пришел первым. Посетители иногда болезненно реагируют на несоблюдение официантом правила «раньше пришел, раньше обслужен».

Хороший официант всегда либо предложит аперитив или вино, либо обеспечит получение заказа официантом по винам.

Сотрудничество здесь является основой правильной и спокойной работы ресторана, однако официанты не должны «перехватывать» посетителей из других секций, что может привести к неприятностям.

Если стол был предварительно накрыт для подачи супа, закусок или рыбы, а посетитель ничего из этих блюд не заказал, то официант должен убрать посуду и приборы, которые не будут использованы. Если что-нибудь на столе уже больше посетителю не нужно, оно должно быть убрано со стола.

### ***Заказ на вина***

К тому времени, когда будет принят заказ, официант по винам подает аперитивы, затем снова возвращается к столу и вручает карту вин посетителю, стоя за ним с левой стороны и отвечая на его вопросы, а при необходимости, рекомендует ему вина к отдельным блюдам заказанного обеда.

### ***Запись заказа***

На чистом листке блокнота заказов официант записывает в уголке номер обслуживаемого столика. Затем записывает (используя сокращения) заказанные блюда. Запись должна быть разборчивой, чтобы другие также смогли ее прочесть.

Многие официанты пользуются блокнотами, позволяющими получать копию записи. Оригинал сдается на кухню, а копия сохраняется у официанта. Кроме того, она может служить в качестве счета, предъявляемого посетителю в конце обеда. Иногда делают две копии: оригинал для кухни, одна копия для подготовки счета посетителю и другая — для официанта.

Информация, обычно требуемая в заказе, включает кодовый номер официанта или его секции, номер столика, число кувертов, дату, а также блюда и их цену.

Заказ на сладкое, десерт и сыр производится таким же образом после того, как подано главное блюдо.

## ***Передача заказа на кухню***

Официант, зная порядок подачи блюд, заказанных посетителем, ждет сам (или посылает своего помощника) в соответствующую секцию кухни, где он громко заказывает требуемые блюда, одновременно вручая ответственному лицу составленный им заказ.

Затем он получает готовые блюда. Для того чтобы не заставлять посетителя долго ждать, первым подается блюдо, не требующее долгого приготовления, например, суп или закуска. Эти блюда подаются немедленно, кроме тех случаев, когда последующие блюда потребуют длительного времени на приготовление. В этих случаях подача требует определенной выдержки и согласования по времени.

В это же время немедленно приступают к приготовлению последующих блюд. Такие блюда, как рыба, птица или мясо требуют определенного времени на жарку, запекание и т. п. Заключительные блюда представляют собой сладкое и получают в кондитерском отделении кухни или кондитерской кладовой.

Они могут быть ранее приготовленными (например, холодные блюда, которые не требуют деления на порции), либо (в классных ресторанах) их готовят для каждого посетителя отдельно, на что требуется примерно 30 мин с момента передачи заказа официантом.

## ***Координация действий официанта***

Подав одно блюдо, официант идет на кухню для получения следующего, которое он приносит на спой сервант, чтобы успеть убрать со стола использованную посуду и подать следующее блюдо.

Он должен перед тем как выйти из зала обратить внимание на другие столы своей секции и выяснить, не нужен ли он другим посетителям.

Когда официанту приходится обслуживать несколько посетителей одновременно, он должен проявить все свое искусство и память, получая и подавая различные блюда быстро и аккуратно. Так как для того, чтобы съесть каждое блюдо требуется определенное время, в распоряжении официанта имеется 5—10 мин для обслуживания другого посетителя. Обслуживая 16 или более посетителей, одни из которых приступают к первому блюду, другие — ко второму, третьи — к десерту, он должен координировать свои хождения на кухню так, чтобы обеспечить требуемым блюдом в требуемый момент.

## **Порядок обслуживания**

При обслуживании двух посетителей, мужчины и женщины, в первую очередь следует обслужить даму.

Если за столом сидят четверо (две женщины и двое мужчин), первой обслуживается дама, сидящая справа от старшего посетителя (заказывающего обед), затем дама, сидящая слева от него, после нее — человек, сидящий против него, и последним — он сам.

В компании из шести человек (три женщины и трое мужчин) старший стола и его дама сидят друг против друга. Дама, сидящая справа от старшего, обслуживается первой, затем — дама, сидящая слева от него, третьей — сидящая напротив. После них — мужчина, сидящий справа от хозяйки стола, затем — сидящий слева от нее и последним — старший (хозяин) стола.

В большой компании, возглавляемой хозяином стола (а не председателем), первым обслуживается почетный гость, который сидит справа от хозяина (в смешанных компаниях это обычно дама), затем — сидящий слева от него, потом — он сам. Другой официант, также обслуживающий этот стол, начинает с человека, сидящего справа от почетного гостя.

При наличии хозяина стола в небольшой компании первой обслуживается дама, сидящая справа от него, затем — дама, сидящая слева.

Дальнейшее обслуживание идет в правую сторону вокруг стола, независимо от пола присутствующих, и заканчивается на хозяине стола.

Если во время обслуживания случится непредвиденная задержка с подачей заказанного блюда, старший официант должен сообщить посетителю об этом, принеся должные извинения.



## 8. ФОРМЫ И ТЕХНИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ

Существует несколько форм ресторанного обслуживания: от простого, порциями по тарелкам (т. е. порциями пищи, разложенными по тарелкам на кухне), до сложных форм обслуживания с серванта. Эти основные виды обслуживания могут, однако, изменяться и приспособляться в соответствии с порядками, принятыми в данном ресторане. Более того, наименования различных видов обслуживания могут в разных странах называться по-разному. Однако основными видами обслуживания, принятыми в Европе, являются следующие:

### ***а) французское обслуживание***

Основным элементом обслуживания по-французски (которое, понятно, идет из Франции) является то, что оно позволяет посетителям самим накладывать себе пищу в тарелки. Усложнение или упрощение этого метода уже зависит от класса ресторана.

Для небольших компаний до трех человек блюда могут ставиться непосредственно на стол. Главное блюдо (возможно, на настольном подогревателе) ставится перед одним из сидящих за столом. Тарелки устанавливаются рядом. Если за столом четыре или более человек, официант прибегает к помощи серванта. Он в этом случае приносит тарелки и блюда на сервант, устанавливает тарелки перед посетителями, затем подает им блюдо, чтобы они взяли себе, сколько захотят. Зачастую, конечно, на серванте производится предварительное разделение большого блюда на порции,

### ***б) обслуживание по-английски***

Этот вид обслуживания ведет свое происхождение от английского обычая, когда глава семейства нарезал пищу и делил ее между остальными, сидящими за столом.

В ресторанном обслуживании по-английски эту обязанность выполняет официант, т. е. отличительной особенностью является то, что он обслуживает и одновременно решает, кому какую подать порцию. Порядок такого обслуживания, конечно, также зависит от характера ресторана. В общем, обслуживание по-английски также является порционным, так как разделение на порции выполняется в основном предварительно на кухне так, что блюдо, включающее всякие гарниры, может быть легко роздано официантом. Официант приносит тарелки и готовые блюда на сервант, устанавливает тарелки перед каждым сидящим за столом, подносит большое блюдо, показывает его и раздает каждому, обходя весь стол.

При этом виде обслуживания может использоваться (а в классных ресторанах, как правило, используется) вспомогательный столик (*guéridon*). В этом случае на него ставятся готовые блюда (желательно на подогревательное устройство) и необходимое количество тарелок. Пища поочередно раскладывается по тарелкам, которые немедленно ставятся перед посетителями. Здесь очень уместно присутствие помощника официанта, который помогает в передаче тарелок на стол.

### ***в) обслуживание по-русски***

Основной чертой, определяющей обслуживание по-русски, является старый русский обычай подавать на стол большие части мясной туши, целиком большую рыбу или птицу, зачастую декоративно украшенную, со сложными гарнирами; блюда эти предварительно выставлялись рядом с обеденным столом для обозрения, а затем подавались на стол для самостоятельного перекаладывания на тарелки, подобно обслуживанию по-французски. Этот стиль вошел в моду в фешенебельных европейских ресторанах в начале XIX в., однако некоторые элементы оформления и гарнирования перешли в два других вида обслуживания, особенно в английский. Сейчас это характеризуется в обслуживании по-английски и по-французски тем, что при использовании вспомогательного столика на него ставят целиком птицу или дичь, большие мясные порции (например, филейная) и рыбу (морской язык, палтус) целиком или большими кусками для последующего нарезания при подаче на стол.

### ***г) обслуживание по-американски***

Эта недавно появившаяся упрощенная форма обслуживания основана главным образом на предварительном выкладывании на стол всей посуды и приборов, требующихся для обеда. Разложенная на тарелки пища приносится официантом из кухни на подносе, который затем устанавливается на специальной подставке у обеденного стола (образуя упрощенное подобие вспомогательного столика). Обслуживание по-американски иногда несколько усложняется применением более богатой посуды, а также введением дополнительных процедур, например, раздачи горячих булочек отдельным официантом или подачи салата на тележке и т. п.

### ***д) обслуживание порциями по тарелкам***

Представляет собой простейший вид обслуживания, при котором посетителю приносят порции пищи на тарелке. Применяется в кафе, пансионатах и ресторанах, не обладающих достаточным количеством обеденных приборов. Обслуживание осуществляется быстрее и требует меньшего количества персонала.

Все эти виды и формы обслуживания и их варианты определяются общими правилами обслуживания. Выше были приведены только их основные черты.

В ресторанах высокого класса бригада официантов организована по системе, при которой один официант (официант секции) отвечает за четыре, пять, шесть или более столов, причем ему помогает один или более помощников. Это является основой для хорошего обслуживания в английском или французском стиле, в особенности в обслуживании по-английски с вспомогательным столиком: при наличии помощников, приносящих блюда из кухни и выполняющих всю работу по переноске посуды и приборов, официант секции (может полностью обеспечить классное обслуживание за столом.

## **С какой стороны подавать и убирать**

Следующие основные правила, принятые в обслуживании со столовым серебром и, вообще, во всех видах хорошего обслуживания, определяют, с какой стороны следует ставить тарелки, обслуживать и убирать посуду. Основные правила, которыми руководствуются в Европе, можно свести к следующим.

Чистые тарелки и стаканы ставятся на стол с правой стороны сидящего за столом посетителя.

Кофейные чашки и блюдца (с подблюдечниками) ставятся с его левой стороны.

Пища подается с левой стороны.

Напитки (включая вино и т. д., а также кофе) подаются с правой стороны.

Все использованные предметы, т. е. тарелки, чашки и стаканы убираются со стола с правой стороны посетителя.

Необходимо, однако, иметь в виду, что в каждом отдельном ресторане могут быть установлены (директором или метрдотелем) свои нормы и правила, которым должен следовать весь персонал. В подобных случаях уборка посуды либо с правой, либо с левой стороны может быть правильной, и данное руководство не должно рассматриваться как бесспорное. Указания, приводимые ниже, следует всегда рассматривать в свете правил, принятых в данном ресторане, если какое-либо правило установлено, его надо выполнять до конца.

Поэтому ни в коем случае не должна допускаться уборка посуды и с левой и с правой стороны в одном и том же ресторане (кроме случаев, как будет показано ниже, когда этого требуют удобства посетителя). Это значит, например, что официант не имеет права прерывать разговор за столом для того, чтобы выполнить какой-либо элемент обслуживания, или пытаться протиснуться между стеной и спинкой стула, на котором сидит посетитель.

Напитки подают с правой стороны.

Кофейные чашки, сахар (если его не подают на одном подносе с кофе) и хлеб либо устанавливают на стол заранее, либо с левой стороны посетителя. Кофе так же, как и другие напитки, подают с правой стороны.

## **Обслуживание с блюд**

Принеся на блюде разделенную на порции пищу, официант кладет на блюдо ложку и вилку для раздачи. Он становится с левой стороны сидящего посетителя, составив ноги вместе и держа блюдо на ладони левой руки, прикрытой служебной салфеткой. Затем он наклоняется (выставляя левую ногу вперед), спуская блюдо на ободок тарелки; при этом блюдо должно быть совершенно горизонтально. Правой рукой он берет ложку и вилку (образуя ими что-то подобное клешне рака) и сдвигает порцию пищи на тарелку. Чтобы четко выполнить этот прием, не ломая посуду или роняя пищу, требуется большая практика.

Выложенная на тарелку пища должна иметь аппетитный вид. Рыбу или мясо размещают снизу в центре, овощи — с одной и картофель — с другой его стороны; специальный соус и/или сопутствующий гарнир кладут сверху справа (в положении 2 час на часовом циферблате). Расположением пищи на тарелке следует стараться воспроизвести впечатление, достигнутое шеф-поваром при ее размещении на блюде. Кухонный персонал хорошо владеет искусством

эффектно и привлекательно раскладывать пищу на блюде. Красивая работа повара может быть испорчена небрежным перекладыванием пищи официантом (плохое обслуживание), в результате чего пища приобретает неинтересный и неаппетитный вид.

Если порция рыбы слишком велика для ее подачи с помощью ложки с вилкой, ее можно разделить посередине с помощью ложки. При подаче омлета выступающие его края следует отделить ложкой. Некоторые виды омлетов подают с помощью двух вилок. Если омлет (или другое блюдо) надо разделить на несколько равных порций, отмерить их надо заранее.

### ***При обслуживании необходимо:***

а) применять чистый комплект раздаточной ложки с вилкой для каждого блюда, не используя их для обслуживания другого стола;

б) не пользоваться вилкой без ложки (кроме особых случаев, например, для подачи копченой осетрины, огуречного салата);

в) не применять две ложки;

г) никогда не применять ту же ложку с вилкой для подачи картофеля и зеленых овощей;

д) пользуясь ложкой с вилкой, не допускать, чтобы порция падала с блюда на тарелку;

е) всегда перед раздачей показывать блюдо хозяину для его одобрения.

При более сложном обслуживании, включающем нарезание рыбы, разделение птицы и оформление таких блюд, как блинчики, необходимо, чтобы после того, как блюдо было показано посетителю, оно все время было у него на виду.

Такая работа выполняется на небольшом служебном столике или тележке с подогревателем перед глазами посетителя. При отсутствии служебного столика такая работа выполняется на серванте;

ж) при подаче сладкого, если десертные ложка и вилка были положены в верхнюю часть куверта, переместить их вниз, вправо и влево от него, стараясь делать это по возможности незаметно.

### ***Пользование служебной салфеткой***

Служебную салфетку следует использовать только для того, для чего она предназначена, т. е. для протирания стаканов, ножей, тарелок и т. п., но не для протирания мебели, сметания пыли со стульев и столов или для чистки обуви, а также и не для сметания крошек со стола. В нерабочем положении салфетку следует в аккуратно сложенном виде держать на сгибе левой руки, но ни в коем случае не совать ее под мышку. Нельзя доводить салфетку до грязного состояния; при потере ею свежего вида ее необходимо немедленно заменить чистой из имеющихся в запасах серванта. Это относится также и к салфеткам, предназначенным для смахивания крошек со стола и для накрывания подноса или служебной тарелки.

### ***Расстановка тарелок (при обслуживании с блюд)***

Кроме правильной расстановки, большое значение имеет температура и чистота тарелок. Для подачи горячей пищи они должны быть горячими, для

поддачи холодной — холодными. Однако тарелки не должны быть настолько горячими, чтобы их нельзя было брать в руки.

Стопку тарелок следует держать на левой руке (но не пальцами), которая должна быть прикрыта одним концом служебной салфетки. При подходе к сидящему за столом с правой (или левой) стороны верхнюю тарелку слегка протирают другим концом салфетки и снимают кончиками пальцев правой руки. Держа тарелку горизонтально, ее ставят на место. Эту процедуру повторяют, обходя вокруг стола и заканчивая на хозяине стола.

Проверку чистоты тарелки следует делать до постановки ее на стол, не протирая на глазах у посетителя; однако протереть доньшко тарелки снизу перед постановкой на стол не является предосудительным. Европейский стиль обслуживания предусматривает установку тарелок с правой стороны посетителя, однако в Англии существует тенденция к установке их с левой стороны.

### **Уборка тарелок**

Использованные тарелки убирают либо с правой, либо с левой стороны посетителя, в соответствии с порядками, установленными в данном ресторане.

Официант убирает тарелки сразу же после того, как вся компания закончила есть (но не раньше), заканчивая уборку около хозяина стола. При уборке в первую очередь следует уносить наиболее грязные тарелки, кроме того, не следует при этом создавать у кого-либо из сидящих за столом впечатления, что о нем забыли. Правильный метод уборки заключается в том, что тарелки снимают со стола правой рукой и перекадывают в левую; первую тарелку держат большим пальцем левой руки, лежащим вдоль края тарелки и направленным на грудь официанта, указательный и средний пальцы — под тарелкой, слегка раздвинутые, остальные два пальца расположены вне тарелки, их кончики — на одном уровне с большим пальцем.

Грязная вилка кладется изгибом кверху, а грязный нож — под этот изгиб и под прямым углом; этот прием называется «первая тарелка».

Вторую тарелку ставят на предплечье так, чтобы бортик доньшка тарелки упирался в сустав большого пальца и в вытянутые два пальца: безымянный и мизинец. В этом положении тарелка не сможет соскользнуть вперед, и ее вес поддерживается предплечьем.

С тарелки снимают нож с вилкой, и остатки пищи аккуратно сдвигают на первую тарелку. Затем нож и вилку кладут на первую тарелку: вилка к вилке, а нож вниз, подобно предыдущим. Подобным же образом собирают остальные тарелки. Обходя вокруг стола, официант может убрать так восемь кувертов.

Применив этот прием, официант собирает аккуратную стопку тарелок, не очень высокую и устойчивую. При подходе к серванту он может правой рукой вынуть из левой первую тарелку и поставить ее на самый верх стопки, сохраняя устойчивость ее.

Ни в коем случае не сбрасывайте остатки пищи в одну тарелку на глазах у посетителя. Угол, под которым кладутся ножи и вилки на первую тарелку, должен обеспечивать, чтобы, если что-то падает с тарелки, падало не на посетителя, а на официанта.

При падении на пол любого предмета из столовых приборов его надо немедленно поднять и унести на сервант, не используя больше его на столе. При падении пищи на пол, ее нельзя снова класть на блюдо с остальной пищей; ее надо немедленно собрать на тарелку и унести из зала. Это должно

выполняться аккуратно и чисто, используя, например, в качестве совка старое меню. В любом случае следует поступать так, чтобы посетителю было ясно, что упавшая пища будет выброшена. Это очень важно, потому что посетитель может наблюдать за действиями официанта, интересуясь судьбой упавшей пищи.

Чистые чашки, стаканы и т. п. следует переносить на подносе и перемещать держа их за ручку или ножку, но ни в коем случае не всовывать внутрь пальцы. Грязные стаканы убираются на подносе, а не в руках.

Уборку блюд, тарелок и приборов следует производить как (можно тише). Звон стаканов при этом недопустим, так как это может раздражать посетителей.

## **Использование подноса**

Обслуживание на подносе обычно применяется в гостиницах для подачи пищи в номера, а также для вечернего чая.

При комплектовании подноса самые тяжелые блюда ставятся в его центр, стаканы и другие легкие предметы — по краям. Стаканы рекомендуется ставить верху дном, в этом положении они более устойчивы.

В ресторане бутылки с вином и (минеральными напитками не следует переносить на подносе, за исключением бутылок с вином в ведерках со льдом. В гостиницах официанты разносят небольшие бутылочки минеральной воды на подносе.

Не следует на одном подносе приносить на один стол сразу два горячих блюда, так как одно из них остынет, пока будут есть первое.

Подносы широко применяются при обслуживании в различных заведениях питания. Во многих кафетериях, кафе и закусочных пищу приносят на подносах, которые ставятся на стол перед посетителем, и поднос должен быть накрыт в соответствии с общими правилами, изложенными в этой книге.

## **Общие замечания**

Если в какой-нибудь момент официант должен подать одним посетителям горячие, а другим — холодные блюда, в первую очередь он подает холодные блюда.

Крошки и хлеб следует убрать со стола перед подачей сладкого или десерта. Для этого используется аккуратно сложенная настольная салфетка, которой крошки сметаются со стола к краю стола. Оттуда они аккуратно собираются на средних размеров тарелку.

Когда закончено мясное блюдо, официант должен убрать судки с приправами, после чего подавать сладкое.

Если с отдельными видами пищи применяется чашка для полоскания пальцев, она ставится слева от посетителя; если эта чашка подается в конце еды, ее следует ставить перед ним, после того как убрано блюдо с десертом.

Посуда с обитыми краями не должна попадать на стол, и официант должен следить, чтобы такая посуда с изъянами не попадала в зал. При падении какого-либо предмета на пол его надо убирать на сервант для замены. Это относится не только к пище, но и к любому предмету (салфетка, нож и т. п.).

Официант не должен держать в карманах такие предметы, как чайные ложечки, карточки меню или кусочки сахара. Карточки меню должны всегда лежать на столе или серванте.

При подаче мороженого следует стелить маленькую салфетку и ставить нижнюю тарелку.

При подаче напитков официант должен направить ручки кувшинов и других сосудов в сторону, противоположную посетителю, а ручки чашек, из которых он будет пить, — к посетителю. Это означает, что кофе разливается с правой стороны посетителя.

Сахар, сливки ставят справа так, чтобы их можно было легко достать.

При подаче блюд официант должен следить, чтобы все было подано аккуратно и полностью, чтобы не были забыты соусы и гарниры, полагающиеся к этому блюду, и чтобы посетитель был обеспечен всеми необходимыми столовыми приборами и принадлежностями.

Официант должен выработать навык сразу замечать, если на столе чего-то не хватает. Проверьте, может ли посетитель свободно достать такие предметы, как соль или перец, имеется ли в масленке достаточно масла, не забывайте вовремя пополнить на тарелке хлеб вместо съеденного. Это лишь примеры того, как внимателен должен быть официант во время обслуживания.

## 9. ПОДАЧА ОТДЕЛЬНЫХ БЛЮД

В этой главе даются общие указания по подаче различных салатов и некоторых специальных блюд.

### ***Сопутствующая пища и приправы***

Многие блюда подают с приправами, не всегда упоминаемыми в меню, однако они должны быть известны официанту. Он должен всегда иметь под рукой любую сопутствующую приправу и быть готовым подать ее к соответствующему блюду. Горячие гарниры получают на кухне вместе с основным блюдом, однако холодные соусы чаще всего находятся в буфетной либо в серванте. Их следует подавать непосредственно с блюдом, которому они соответствуют. Кроме отдельных исключений, которые будут упомянуты позже, их следует подавать с левой стороны посетителя на верхнюю правую сторону его тарелки (но не на ободок тарелки). При использовании соусника он должен ставиться на подтарелочник или небольшую тарелку, которую надо держать на ладони левой руки. При подаче носик соусника должен быть направлен на тарелку. Положение официанта при этом такое же, как и при подаче главных блюд. Разливную ложку надо пронести над носиком соусника, не разливая соус непосредственно на тарелку из соусника.

### ***Суп (бульон)***

Густой (заправочный) суп. При подаче супа необходимо пользоваться нижней тарелкой. Держа ее в левой руке, официант ставит сверху тарелку и наливает в нее суп из суповой миски, пользуясь разливной ложкой. Делается это обычно на серванте. Если при этом немного супа проливается на край тарелки, ее вытирают служебной салфеткой перед подачей посетителю (с левой его стороны). При уборке посуды обе тарелки уносят вместе.

Иногда суп подается отдельными порциями в суповых чашках. В этом случае суповую тарелку с нижней тарелкой устанавливают на стол перед посетителем. Официант, стоя с левой стороны, осторожно наклоняет чашку в сторону, противоположную посетителю, переливая суп в тарелку. Различные гренки, тертый сыр и т. п. официант накладывает в тарелку из соусника, используя разливную или большую ложку.

Бульон. Обычно подается в бульонных чашках, имеющих две ручки. Полный комплект составляют плоская тарелка, служащая нижней тарелкой, блюдце и чашка. Все эти три предмета ставят на стол одновременно. Официант наливает бульон из супницы в чашку серебряной разливной ложкой и ставит весь комплект слева. Вместо столовой ложки бульон едят десертной ложкой.

Супы часто подают также со вспомогательного столика, устанавливаемого рядом с обеденным столом. Для поддержания нужной температуры супа при обслуживании иногда используется спиртовка. Некоторые густые супы нельзя перегревать, так как при закипании они могут свернуться.

*К супу подаются:*



croûtons (гренки) — насыпают в суп  
 croûtes (сухарики) — насыпают в суп  
 fromage râpé (тертый сыр) — насыпают в суп  
 ломтик лимона — кладется на край нижней тарелки при подаче некоторых  
 бульонов  
 paillettes (сырная соломка) — подают на хлебнице.

## **Закуски**

Закуски различных видов подают на тележке (столике на колесах), причем каждый вид должен подаваться по своим правилам. Тележку подкатывают к столу и останавливают у посетителя, обслуживаемого в данный момент. Официант берет правой рукой закусочную (рыбную) тарелку, стоящую с правой стороны куверта, и ставит ее на свою левую руку, пользуясь своей салфеткой. В соответствии с указаниями посетителя официант накладывает на тарелку закуску. После этого он ставит тарелку перед посетителем с левой стороны. Затем тележку перекачивают к следующему посетителю и так далее до полного обслуживания стола.

В некоторых случаях применяется специальный поднос или блюдо, разделенные на отдельные секции, в каждой из которых находятся разные закуски. Официант выкладывает требуемую закуску непосредственно на тарелку, стоящую перед посетителем, поворачивая это блюдо и показывая каждую закуску посетителю.

К закуске подаются судки с растительным маслом и уксусом.

В качестве «вступительных» закусок подают копченую семгу, лосось. Подают их обычно нарезанными тонкими ломтиками и ставят на тарелку прямо перед посетителем. В случае банкетов предварительно нарезают на кухне и выкладывают на серебряную плоскую тарелку. Официант при подаче пользуется только вилкой, наворачивая длинный тонкий ломтик на зубцы вилки и разворачивая его на тарелке. Едят ее с помощью рыбного ножа и вилки.

К копченой семге подают черный перец, красный перец и бутылочку чилийского уксуса, половинки лимона, завернутые в муслин, черный хлеб с маслом и обрезанной корочкой.

Икра. Обычно подают в оригинальной коробке, стоящей в маленьком ведерке с мелко наколотым льдом. С икрой подают десертные ложки, рыбную тарелку и десертный нож (или специальный нож для икры).

К икре подают блины или горячие тосты и ломтики черного хлеба, половинки лимона, завернутые в муслин, мелко нарезанный лук и петрушку. В некоторых ресторанах к икре предлагают раздавленное яйцо (вареное). На стол ставят черный и красный перец. После подачи икры на каждый угол стола ставят чашку для полоскания пальцев.

Паштет из гусиной печени. Подают с плоской тарелкой и десертным ножом. Ставят на стол в своей оригинальной посуде — в глиняных горшочках, стоящих в колотом льду. Кроме того, на стол ставят кувшин с горячей водой и кладут десертную ложку. Эту ложку макают в горячую воду и сразу же ею набирают порцию паштета из горшочка и накладывают на плоскую тарелку.

Перед подачей следующей порции ложку необходимо снова окунуть в горячую воду.

К паштету подают горячие бриоши (сдобные булочки) и/или горячие тосты (с обрезанной корочкой и немного тоньше, чем тосты для завтрака) с маслом в масленке.

Устрицы. Подают на круглом плоском блюде или на суповой тарелке (при подаче отдельной порцией) покрытыми колотым льдом. Устриц вскрывают в буфетной за несколько минут до подачи на стол. Устрицу оставляют в глубокой половинке раковины, причем обязательно удаляют черное кольцо (бороду), идущее вдоль кромки раковины. С каждой порцией подается половинка лимона. На конец ножа кладется под углом 45° устричная вилка.

К устрицам подают черный хлеб с маслом или сэндвичи из тонких ломтиков черного хлеба с маслом, судок с приправами, состоящими из чилийского уксуса, соуса Табаско, черного и красного перца (устанавливается из расчета один комплект на двоих посетителей). Для немедленной подачи по требованию под рукой всегда должен быть винный или спиртовой уксус. Лимон подается обязательно, обычно половинка к каждой порции. На тарелочку, накрытую маленькой салфеткой, ставится чашка для полоскания пальцев, наполовину наполненная тепловатой водой. Ставится она на левую часть куверта после еды.

## ***Другие закуски и приправы***

*Вареные креветки.* К ним подают нарезанный черный хлеб и масло, красный перец. Многим нравится лимон.

*Соки.* Томатный сок. Фруктовые соки. К фруктовым сокам по требованию может подаваться сахар.

*Фрукты для аппетита*

*Дыня.* Различают два сорта дынь: кантелупа и медовая. Для дыни на стол кладут фруктовый нож с вилкой (на тарелке кончик ручки ножа лежит на зубцах вилки). Может быть положена также десертная ложка (ручкой вправо). Ломтик дыни кладут у серванта на тарелку между ножом и вилкой и затем тарелку ставят на стол.

К дыне подают плоское блюдо с двумя чашками, в одной из которых сахарная пудра, в другой — толченый имбирь. При подаче на край тарелки насыпают несколько ложек сахарной пудры и немного имбиря рядом с ней, по желанию посетителя. Официант не должен посыпать дыню сахаром или имбирем. На стол ставят также баночку с сахарной пудрой.

Дыню обычно подают как закуску, но она может входить и в число сладких блюд. Дыня, обычно кантелупа, входит в дынный коктейль, в который добавляют портвейн или другое вино.

*Грейпфрут и фруктовый коктейль.* Грейпфрут всегда готовят перед подачей на стол и всегда официанты. Он разрезается пополам и затем нарезается отдельно каждая долька. Грейпфрут половинкой подается (обычно украшенный вишней) в специальной серебряной чаше, поставленной на плоскую тарелку с чайной ложечкой рядом с чашей. Подается с левой стороны. К грейпфруту подают сахарную пудру. Ставят на стол одновременно с грейпфрутом. Потом на стол подают чашку для полоскания пальцев.

Подобным же образом подают фруктовые коктейли, за исключением того, что их подают в специальных коктейльных кубках или стаканах. Чашки для полоскания не подают.

*Антре* (блюда, подаваемые между рыбой и жарким).

К этим блюдам полагается столовый нож, вилка и плоская тарелка. Антре является законченным блюдом и поэтому его подают на одном блюде, обычно плоском. При этом пользуются раздаточными ложкой и вилкой.

Макаронны, спагетти, лапшу и другие макаронные изделия также едят с тарелки для антре. Традиционный прибор здесь состоит только из столовой вилки, которую кладут с правой стороны куверта. В настоящее время слева кладут еще десертную ложку (или даже столовую ложку, если она не очень большая). Для омлетов также кладут одну вилку с правой стороны.

## **Рыба**

Для подачи рыбы под соусом особой предварительной подготовки стола не требуется. Официант должен, однако, постараться подать порцию целиком, с соответствующим соусом, предлагая, как обычно с рыбой, вареный картофель.

Жареная или вареная рыба иногда требует некоторой подготовки перед подачей. У куска жареной рыбы вытаскивается кость и снимается наружная кожица с помощью ложки и вилки, причем необходимо постараться не разломать саму рыбу. Удаленные кости и кожицу собирают на отдельную тарелку, ни в коем случае не оставляя их на блюде при подаче.

При подаче некоторых рыб (жаренный целиком морской язык и др.) из них вытаскивают мелкие косточки. Иногда мелкие косточки удаляют на кухне перед жаркой. В этом случае официант удаляет хребтовую кость перед подачей.

Как правило, морскую рыбу подают без головы, а речную с головой.

Вся подготовка рыбы к подаче должна выполняться на серванте или (для особых блюд, например, печеная форель) на вспомогательном столике у обеденного стола, но никогда не на обеденном столе.

Холодный омар. К нему полагается рыбный нож и вилка. Обычная порция представляет собой половину омара. Он подается в скорлупе на плоском блюде, лежащим в нарезанном салате. Обычный гарнир — вареное яйцо, томаты и ломтики огурца. Блюдо сначала показывают, затем возвращают на сервант для подготовки.

Сначала официант кладет немного нарезанного салата на тарелку посетителя. Затем, пользуясь ложкой и вилкой, он поднимает мясо из хвостовой части и отрезает хвостовую часть скорлупы, оставляя хвостовое мясо неотделенным от остального мяса. Эту часть он выкладывает на салат в тарелку. Затем, пользуясь чистой салфеткой, он берется за клешню левой рукой. Ломаю пополам скорлупу клешни (ее можно предварительно надломить в буфетной), он извлекает из клешни мясо и тоже кладет его на тарелку. Затем он украшает блюдо вареным яйцом, томатами и огурцом. Приготовив таким образом все тарелки (в случае, если это блюдо подается несколькими персонам), он расставляет их на столе.

К холодному омари подают майонез отдельно в соуснике. К этому блюду могут быть поставлены бутылочки с растительным маслом и уксусом.

## **Особенности подачи рыбных блюд**

Рыба, жаренная в яйцах и сухарях, — соус «татарский» («tartare» — четверть лимона) ;

рыба, жаренная в масле, — томатный соус (горячий или холодный), лимон;

рыба печеная — татарский или голландский (hollandaise) соус, лимонное или анчоусное масло;

рыба вареная — соус голландский, топленое масло или яичный соус;

вареный свежий лосось — огуречный салат, голландский соус;

холодный лосось — огуречный салат, майонез;  
снетки — черный хлеб и масло, лимон, красный перец.

Петрушка к рыбе. Свежая зелень петрушки служит для украшения рыбного блюда и, как правило, кладется официантом по требованию посетителя. Однако тушеная петрушка является частью блюда и должна обязательно подаваться.

## **Главное блюдо**

Как правило, особой подготовки стола не требуется, за исключением некоторых порционных блюд (заказных) типа антрекот, фазан, рябчик и т. п. Обслуживание простое: сначала мясо, затем овощи, а в конце — соус из соуса.

Внимание официанта должно быть обращено на подачу одинаковых по величине порций, а если блюдо сопровождается овощами, картофелем, кресс-салатом и т. д., он должен все это положить каждому, никого не пропустив. К этому блюду всегда требуются французская и английская горчицы. Они должны подаваться официантом, а не просто ставиться на стол.

При уборке посуды после этого блюда, если после него будет подано сладкое, а не овощи, убирают также и боковые тарелки. Приправы, соусы и т. п. также убирают вместе со сливочным маслом. Когда все убрано, кроме стаканов, со стола сметают крошки, пользуясь свернутой салфеткой и тарелкой. Затем кладут ложки и вилки для сладкого и ставят тарелки для сладкого.

## **Особенности подачи главных блюд**

### **Мясо**

Жареный барашек (*agneau rôti*) — мятный соус или желе.

Жареное седло барана (*selle de mouton rôti*) — желе из красной смородины или луковый соус.

Жареная баранья ножка (*gigot de mouton rôti*) — желе из красной смородины или луковый соус.

Жареная баранья лопатка (*épaule de mouton rôtie*) — желе из красной смородины или луковый соус.

Вареная баранья ножка (*gigot de mouton bouilli*) — соус из каперсов (и пюре из репы).

Заячье жаркое в горшочке (*givet de lièvre*) — желе из красной смородины.

Рагу из дичи (*salmis de gibier*) — желе из красной смородины.

Ростбиф (*boeuf rôti*) — хрен, йоркширский пудинг.

Вареная солонина (говяжий ссек) (*gîte à la noix*) — морковь, лук, клецки.

Вареная свежая говядина (по-французски) (*boeuf bouilli à la française*) — крупная соль, корнишоны, тертый хрен.

Тушеная ветчина (*jambon braisé*) — шпинат, соус с мадерой или персиковый соус.

Ветчина, жаренная на рашпере (*jambon grillé*) или вареная, запеченная — соответствующий соус из меню:

горчичный, томатный, с хреном.

Язык тушеный (langue de boeuf braise) — флорентийский гарнир, шпинат, соус с мадерой.

Свинина жареная (porc rôti) — луковая с шалфеем начинка, яблочный соус (негустой).

Телятина жареная (veau rôti) — начинка из острой зелени и бекона, густой мясной соус.

Карри (индийское блюдо) (kari) — вареный рис, куркумовый корень, чеснок, пряности.

Воловья голова (горячая) (tête de veau) — винегрет или соус (в соус может быть добавлено немного мозгов перед подачей на стол).

Мясо, жаренное на рашпере, — горчицы, соусы (старятся на стол с этим блюдом).

Холодное мясо (по-английски) (assiette anglaise) — горчицы, пикули, маринады, соусы, острые приправы.

Примечание. К говядине, свинине, ветчине, языку, печенке, и почкам следует предлагать горчицу — французскую или английскую.

## Птица и дичь

Жареная утка (caneton rôti) — начинка из лука с шалфеем (farce aux oignons), яблочный соус (sauce pommes), подливка из соуса жаркого.

Жареный гусь (oie rôtie) — начинка из лука с шалфеем, яблочный соус, подливка из соуса жаркого.

Жареный цыпленок (poulet rôti) — хлебный соус, подливка (можно также жареный бекон и колбасу).

Жареная индейка (dindon rôti) — клюквенный соус, острые приправы из зелени или начинка из каштанов, каштаны.

*Жареная дичь:*

Куропатка, рябчик (perdrix, perdreau)

перепелка

фазан (faisan)

другая дичь

хлебный соус, жареные сухари,  
подливка из соуса жаркого.

Примечание. Жареная птица обычно подается с кусочками дичи.

## Овощи

Овощи, особенно некоторые виды, могут подаваться как отдельное блюдо после главного блюда или, как принято в настоящее время, как вводное блюдо.

*С овощами подаются:*

Спаржа (asperge) (горячая) — соус Hollandaise, топленое масло.

Спаржа (холодная) — майонез, винегрет.

Артишоки (Artichaut) (горячие) — соус Hollandaise, топленое сливочное масло.

Артишоки (холодные) — майонез, винегрет.

Свекла (холодная) (betterave) — винегрет.

Цветная капуста (chou-fleur, bricoli) — соус Hollandaise, топленое масло.

Молодые початки кукурузы (mais) — топленое масло.

Шпинат (epinard) (en branches) — сливки, иногда телячья подливка.

## Салаты

В ресторанах высокого класса в обязанности официанта входит приготовление приправ и гарнирование салатов при посетителях. В небольших количествах салаты смешивают на тарелке или в супнице вилкой, добавляя горчицу, немного черного перца, соль и немного винного уксуса, одновременно подливая прованского масла.

Сложные приправы лучше всего смешивают с салатом в салатнице, откуда готовый салат перекадывают в имеющие форму полумесяца салатные тарелки, которые вместе с десертной вилкой ставят впереди, слева от тарелок для мясного блюда на кувертах.

Подача салатов. Салаты ставят на стол непосредственно перед остальными блюдами этой очереди. Тарелки ставят сверху слева (в положении между 10 и 12 час на циферблате). Тарелки, имеющие форму полумесяца или изогнутого овала, устанавливают у тарелки для жаркого, над боковой тарелкой. Для мелкого салата на тарелку кладут небольшую вилку, для крупного — небольшой нож с вилкой. Для некоторых фруктовых салатов, например, подаваемых в апельсине или яблоке, требуется чайная ложка.

Установленные на столе тарелки с салатом должны выглядеть одинаковыми по размеру, количеству и оформлению. При неправильном размещении на столе для последней тарелки может не найтись места. Тогда можно передвинуть солонки, свободные стаканы, а такие предметы, как пепельницы, меню, кувшины с водой и т. п., можно снять со стола.

Иногда некоторые посетители желают сами приправить салат. В этом случае салатницу ставят немного выше куверта, требуемые приправы вверху слева, а большую тарелку с большой ложкой и малой вилкой—перед посетителем. Приправленный салат убирают со стола, и официант накладывает его в салатные тарелки.

Подаче салата иногда уделяют недостаточно внимания. Некоторые ошибочно полагают, что для этого достаточно положить несколько листьев салата (латука) с гарниром из кусочков томатов, огурцов и свеклы. Подача салата так же важна, как и остальные блюда, и позволяет официанту проявить свое искусство и знания.

## Типы салатов

В Англии подаются следующие основные виды салатов:

Салат из листьев: листья салата (латука или салата - ромэн), цикория, эндивия, кресса водяного; все это либо смешивается в одном салате, либо готовится в виде отдельных салатов. Приправа — уксусная.

Салат из стеблей: свежие листья салата (латука или ромэн) со стеблями. Нарезается пополам или на четыре части, в зависимости от величины.

Оба эти вида салатов подаются к холодным блюдам. По желанию посетителя их можно подать и к дичи или жареному мясу.

Фруктовый: подается главным образом к дичи или к очень пряным или маринадным блюдам. Чистый, приятный вкус фруктов смягчает остроту блюда.

Из холодных вареных овощей: главным образом из корнеплодов (целиком или нарезанных, шинкованных), декоративно выложенных — морковь, репа, лук, кольраби, сельдерей, лук-порей и т. п.

Из сырых овощей: натертая репа, морковь, капуста (кочанная), сельдерей, цикорий, зеленый лук, кольраби и т. д.

### *Салатные приправы.*

В Англии оливковое масло не очень популярно (здесь предпочитают кукурузное и фисташковое масло). Во Франции широко применяется оливковое масло. Американцы, большие любители салата, применяют свои особенные приправы. Наиболее популярными приправами являются:

французские — соль, черный перец, французская горчица и смесь из одной части уксуса и трех частей растительного масла;

английские — соль, перец, английская горчица и смесь из двух частей уксуса и одной части растительного масла с добавлением сахарной пудры по вкусу (назначение сахара — ослабить остроту уксуса);

американские — подобны английским, но с одинаковым количеством масла и уксуса и с добавлением сахара;

майонез — майонез, разбавленный уксусом и лимонным соком до требуемой консистенции;

лимонная — соль, перец, свежий лимонный сок и оливковое масло по вкусу, с сахарной пудрой (очень нравится людям, не терпящим уксуса);

соус уксусный (vinaigrette) — соль, перец, одна часть уксуса на две части оливкового масла (эта приправочная основа используется также и для некоторых горячих блюд, например, к вареной воловьей голове). По требованию может добавляться французская или английская горчица;

соус (ravigotte) — соус уксусный, с добавлением мелко нарезанного лука, кервеля, эстрагона каперсов и петрушки;

соус (gribiche) — майонезная приправа, гарнированная мелко нарезанным корнишоном, каперсами, кервелем, эстрагоном, петрушкой и ломтиками вареного яичного белка;

кисловатая сметана — свежая сметана и свежий лимонный сок, немного присоленные. В зависимости от салата могут быть различные добавки (применяется главным образом с салатами фруктового типа);

«Тысяча островов» — майонезная приправа с добавлением небольшого количества соуса из красного перца и нарезанного красного перца, лука и зеленого перца.

### **Как приправлять салат**

В соответствующий момент обеда официант показывает обедающим салат и спрашивает, как его приправить. Салаты, особенно зеленый салат, не следует приправлять до последнего момента, так как он может потерять свои хрустящие свойства. После согласования вопроса о применяемой приправе официант смешивает приправу в обеденной или суповой тарелке.

Отмерьте требуемое количество соли, перца, горчицы (сахара) и уксуса и смешайте все это. Добавьте растительное масло. Сообщая тарелке быстрые мелкие движения левой рукой и сбивая содержимое плоской вилкой (правой рукой), превращают его в однородную сметанообразную массу.

Нельзя смешивать приправы в соуснике или блюде: это может привести к царапинам и порче этой посуды.

Салат из листьев. Полейте салат приправой (в салатнике) и выложите гарнир на тарелку. Размешайте хорошенько ложкой и вилкой листья в салатнике, добиваясь того, чтобы листья равномерно покрылись со всех сторон приправой. Выложите аккуратно листья на салатные тарелки и украсьте их гарниром, также политым приправой.

Салат из стеблей. Необходимо не заливать салат приправой больше, чем требуется. Видимую часть салата надо приправить сверху так, чтобы приправа прошла между листьями. Приправьте гарнир и выложите все на тарелки.

Салат фруктового типа. Обычно применяется приправа из кисловатой сметаны. Подобные салаты зачастую подаются уже приправленными, но тогда, когда используются листья зеленого салата, он сначала выкладывается на тарелки, а затем фрукты поливаются приправой.

*Некоторые салаты с соответствующими приправами*

archiduc	— жульен из свеклы, эндивия, трюфелей и картофеля — соус уксусный;
augustin	— стебли салата-ромэн с фасолью, томатные дольки, крутое яйцо, зеленый горошек — майонез;
demi-deuil	— стебли салата-латука (салата-ромэн) с ломтиками трюфелей и картофеля — соус уксусный;
éléonora	— стебли салата-ромэн с артишоками и спаржей — майонез;
eve	— выскобленное изнутри яблоко, наполненное мелко нарезанным яблоком, ананасом и бананами — приправа из кисловатой сметаны;
florida	— стебли салата с дольками апельсина — кисловатая сметана;
française	— листья салата с томатными дольками и крутым яйцом, ломтиками свеклы и огурца — французская приправа;
gauloise	— листья салата-ромэн с зеленым орехом — майонез;
légumes (de)	— мелко нарезанный картофель с толченой фасолью, зеленым горошком и цветной капустой — соус уксусный;
louisette	— стебли салата-ромэн с ломтиками томатов и виноградом (без кожицы и косточек) — соус уксусный;
lorette	— салат с шинкованной свеклой и корешками сельдерея — соус уксусный;
niçoise	— фасоль, ломтики томатов, картофеля с гарниром из филе анчоусов, оливков и каперсов — соус уксусный;
rachel	— шинкованный сельдерей и трюфеля, артишоки, картофель и спаржа — майонез.

## Сладкое

На ленч холодные сладкие блюда обычно подают с тележки, подобно обслуживанию закусками во время обеда. Официант с тележкой движется вокруг стола и подает каждому посетителю сладкое в соответствии с его вкусом.



Для горячего сладкого на стол ставят горячие тарелки. Официант берет в левую руку блюдо и накладывает в тарелки сладкое, пользуясь ложкой и вилкой или одной вилкой, в зависимости от вида блюда.

Если сладкое подается в вазочке, ее ставят на тарелку для сладкого, а рядом, на тарелку, кладут чайную ложечку.

Для мороженого подают отдельно вафли. Их разносят аккуратно уложенными на серебряном подносе на маленьких салфетках, вставлять в мороженое их нельзя. Если посетитель, взяв с тарелки сладкое, одновременно заказывает еще сладкое, подаваемое в вазочке, официант выкладывает ложкой содержимое вазочки на тарелку для сладкого, рядом с уже лежащим там сладким.

### **Сыр и бисквиты (сухое печенье)**

На стол перед каждым посетителем ставят плоскую тарелку с ножом. В центре стола блюдо с кусочками свежего сливочного масла, рядом с блюдом кладут вилку. Затем на стол ставят блюдо или тарелку с разнообразными бисквитами, например, со сливочными крекерами. (Иногда на стол ставят целиком банки с печеньем, завернутые в салфетку или на специальных серебряных подносах.)

Затем официант подает сыры, разнося их вокруг стола на сырном подносе и показывая их посетителю. Он отрезает от выбранного сорта сыра порцию специальным ножом и кладет в тарелку. На стол ставит также стакан с сельдереем. Можно предложить также кресс-салат.

### **Пикантное блюдо**

К нему подают столовый нож и вилку. Перед каждым посетителем ставят на стол горячую тарелку. Сюда же ставят тарелку, накрытую сложенной салфеткой, на которой находятся соль, перец, красный перец, вустерширский соус. В зависимости от характера подаваемого блюда могут быть добавлены и другие соусы. В некоторых случаях может быть предложена французская и английская горчица.

### **Свежие фрукты**

На тарелку для фруктов ставят чашку для полоскания пальцев, наполовину наполненную тепловатой водой, слева от нее кладут фруктовую вилку, справа — фруктовый нож. Кончик ножа должен лежать на зубцах вилки. Все это ставят перед посетителем, чашку для полоскания снимают с тарелки и ставят выше нее. Во время этой процедуры официант находится слева от посетителя.

С левой же стороны посетителю показывают корзинку с фруктами. Официант держит эту корзинку в левой руке, а в правой у него находятся ножницы. Если посетитель захочет яблоко, апельсин, грушу и т. п., он берет их сам из корзинки. Если он пожелает винограда, официант срезает веточку виноградными ножницами, окунает виноград в чашу с холодной водой, которую он также приносит с собой и ставит на стол во время обслуживания. Небольшую гроздь винограда официант кладет на тарелку с помощью виноградных ножниц.

## 10. ОСНОВЫ БАНКЕТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Успех банкета зависит, главным образом, от его предварительной подготовки. Каждый официант, принимающий участие в обслуживании банкета, должен так же подготовить себя и свою секцию в соответствии со стоящей перед ним задачей.

### ***Предварительная организация банкета***

Официанту полезно быть в курсе мероприятий, пред шествующих банкету, а также знать, кто в них участвует.

О предстоящем банкете должны быть предупреждены кухня, ресторанный зал (метрдетель по банкетам), винный погреб, хозяйка, швейцар, подсобная кладовая, посудомойка.

За несколько дней до банкета руководство ресторана сообщает подразделениям ресторана соответствующую информацию. Кухня и обслуживающий персонал зала должны получить следующую информацию:

#### **Кухня**

1. Дата и время начала банкета.
2. Меню и количество кувертов (сообщается старшим официантом по банкетам).
3. Прочая информация, касающаяся обслуживания банкета.

#### **Ресторанный зал (метрдетель или старший официант по банкетам):**

Дата и время банкета, а также:

1. Число обслуживаемых кувертов
2. Место приема гостей
3. Место банкета
4. Подробности меню
5. План размещения столов
6. Список приглашенных
7. Напитки: аперитивы, вина, ликеры, крепкие напитки и порядок их оплаты (предварительная или наличными)
8. Сигары, сигареты
9. Прочая информация

Факторы, влияющие на перечисленные пункты, включают:

1. *Число кувертов.* Обычно соответствует количеству приглашенных, но не всегда равно числу фактически прибывших. Так как добавление кувертов по ходу банкета дезорганизует работу и кухни и обслуживающего персонала и является делом очень трудным (а иногда и почти невозможным), необходимо добиваться точного предварительного определения числа присутствующих.
2. *Место приема гостей.* Аперитивы и закуски подаются в гостиной. Вдоль стен следует поставить несколько стульев (для пожилых женщин). Там же

необходимо расставить столики с пепельницами, на которые будут ставиться пустые стаканы.

3. *Место банкета.* Эта информация сообщается вместе с планом размещения столов.

4. *Подробности меню.* Сообщается меню банкета, а также информация о закусках, которые будут подаваться в гостиной, чае, сэндвичах и пирожных, которые будут поданы позже, вечером.

5. *План размещения столов.* В больших ресторанах для проведения банкетных мероприятий имеются три-четыре заранее разработанных плана размещения столов для каждого из залов. Рекомендуется предложить организаторам банкета выбрать из этих планов вместо разработки ими своего собственного, так как при составлении плана не вполне компетентным лицом он обычно забывает учесть расположение таких элементов, как двери, окна, колонны, которые имеют важное значение при обслуживании. Планы, составленные рестораном, обычно получают индекс А, Б, В и Г и должны быть практически проверены, лучше всего — пробной расстановкой.

При вычерчивании плана следует учесть различные размеры банкетных столов.

В гостиной надо вывесить один или два экземпляра плана для ориентирования приглашенных. Для больших приемов каждому столу присваивается индекс или номер. Список гостей в алфавитном порядке, помещенный рядом с планом, поясняет буквой или номером стол, где сидит каждый из них. Место, где сидит за столом каждый гость, указывают в особых случаях (за исключением главного стола). За главным столом место каждого гостя обозначается специальной карточкой. Эту информацию получают заблаговременно у организаторов банкета.

## **Напитки**

Вина, аперитивы и другие напитки могут оплачиваться либо лицами, дающими банкет, либо каждым из приглашенных. В первом случае существует два варианта: либо организатор банкета заранее заказывает напитки, которые будут подаваться, либо каждый гость заказывает их по своему вкусу. Счет на вина подписывают гость и официант, подававший напитки.

Во втором случае гость заказывает напитки по своему вкусу и сам их оплачивает. Это носит название «напитки за наличные». Для этого вида обслуживания составляется специальный список вин.

За аперитивы организаторы обычно оплачивают по одному стакану на каждого гостя, остальное оплачивают сами гости наличными.

На банкетах обычно устраивается бар, размещаемый в гостиной или поблизости и обслуживаемый специальным официантом или барменом.

Ликеры и крепкие спиртные напитки также может оплачивать хозяин банкета либо каждый из гостей.

Иногда за счет организатора банкета подают также и табачные изделия, которые разносит старший официант со время банкета. Сигары разносит в сигарных коробках на больших банкетах официант по винам, а на не больших — официант по банкетам.

Сигареты — в стаканчиках или коробках — раскладывают на равных промежутках по столу после произнесения первого официального тоста (за здоровье королевы).

## Прочая информация

Иногда организатор банкета просит старшего официанта проверить количество присутствующих и сообщить ему об этом как можно скорее.

Количество официантов и официанток, требующееся для подачи напитков и блюд, определяется заранее.

Обычная норма — один официант по блюдам на десять персон и один официант по винам на каждые двадцать пять гостей.

Для банкета или обеда назначается тамада (для произнесения тостов), которому должен быть подготовлен список тостов.

### *Указания для посудомоечной и посудного буфета*

Посудомоечная должна быть извещена заранее о дате, времени и месте проведения банкета, а также о количестве присутствующих на нем. Полезно сообщить и более подробные данные, относящиеся не только к обеспечению кухни столовым серебром, но и тарелками, столовыми приборами и стаканами.

Исходя из этого, туда следует дать сведения о предстоящем меню, числе и очередности блюд, а еще лучше — размеры и типы серебра, которое потребуется для подачи каждого блюда. Потребуется ли чашки для полоскания пальцев, специальные стаканы и т. п.

### *Указания для подсобной кладовой*

Это подразделение должно получить информацию, касающуюся обеспечения предстоящего мероприятия булочками, хлебом, сливочным маслом, тостами, кофе и молоком. Поэтому туда сообщается дата, время, место банкета и количество приглашенных.

В некоторых случаях во время вечера или па следующее утро могут потребовать чай, сэндвичи или пирожные. Так как это касается подсобной кладовой, она должна быть предупреждена об этом заранее, с сообщением о требуемых услугах.

## 11. ПРИЕМ ГОСТЕЙ И ПОДГОТОВКА К БАНКЕТУ

### *Прием гостей*

Обычно банкету предшествует прием с подачей коктейлей, для чего требуется несколько официантов. Обычно предлагают коктейли: джин с французским вермутом и маслиной без косточки с воткнутой в нее шпилькой (сухой мартини) или джин с итальянским вермутом с вишней на шпильке (сладкий мартини). Херес в стаканах дополняет выбор напитков, предлагаемых гостям. На небольших подносах, устанавливаемых на столиках у стен гостиной, раскладывают закуски — сырные палочки, ломтики дичи, соленые фисташки и т. п. Иногда закуски разносят официанты. Прием обычно длится около получаса.

По сигналу организатора или председателя распорядитель банкета трижды ударяет своим молотком и провозглашает:

«Дамы и господа, обед (или ленч) подан», — громким и внятным голосом.

### **Вступительная процедура в обеденном зале**

Двери в банкетный зал открываются, и гости занимают свои места за столом. В некоторых случаях гости почетного стола не входят в банкетный зал, пока все остальные не займут свои места за столами. В этом случае распорядитель при объявлении, что обед подан, добавляет: «За исключением почетного стола, все гости приглашаются в банкетный зал».

При появлении гостей почетного стола все гости в зале встают и садятся только после того, как все за почетным столом усядутся.

Во время этой процедуры весь обслуживающий персонал стоит смирно на своих местах.

### **Подготовка столов**

Так как успех банкета зависит от его организации, большое значение имеет подготовка всего ресторанного оборудования.

Все столовые приборы должны быть подготовлены на столах или серванте. Это относится, например, к фруктовым ножам и вилкам к десерту, которые не кладут на стол ранее, чем потребуется. На столе для почетных гостей должны быть подготовлены различные стаканы и бокалы для вина, за исключением рюмок для ликера и бренди, которые устанавливают предварительно на серванте для вин.

### **Подготовка куверта**

Куверт накрывают как для обеда по табльдоту (хотя и требуется полный комплект столовых приборов), однако стаканы могут размещаться двумя способами:

1. В одну линию над концом столового ножа, в том же порядке, в каком они будут использованы, начиная справа со стакана для хереса и кончая стаканом для портвейна.

2. В виде треугольника, вершиной которого является бокал для хереса. Бокалы, используемые вначале, ставятся справа, остальные — слева.

## **Размещение гостей за столом**

Гости размещаются за столами в соответствии с планом размещения, составленным в соответствии с размером и формой помещения, количеством присутствующих. Минимальное расстояние между столами должно быть 135 см, что позволяет свободно устанавливать стулья и не мешает официанту проходить во время обслуживания.

Банкетные столы могут быть различных размеров, так как их изготавливают по особому заказу, однако они рассчитываются на размещение обычно от трех до шести гостей на каждой стороне. Место для одной персоны имеет ширину от 28 до 32 дюймов (71—81 см). Следует учитывать, что официант работает в довольно стесненных условиях.

## **Обслуживание во время банкета**

Банкетное меню обычно состоит из пяти или более очередей блюд. Каждый официант обслуживает от 8 до 12 персон в зависимости от важности банкета. Официант по винам может обслужить от 30 до 35 персон. Главный банкетный официант и распорядитель обычно стоят за председателем банкета во время приема пищи и во время произнесения речей и тостов.

## **Характер работы официантов во время банкета**

Официанты должны выполнять обязанности по подаче на стол и уборке со стола быстро и дружно, составляя хорошо слаженную бригаду. Во время обслуживания обеда всеми перемещениями официантов руководит старший банкетный официант. Он подает соответствующие сигналы официанту, обслуживающему председателя банкета, о начале подачи очередного блюда или уборки со стола. Поэтому требуется, чтобы остальные официанты в моменты, когда они временно свободны, стояли у своей секции, постоянно наблюдая за почетным столом, так же как и за своими столами. Им запрещается прислоняться к стенам, колоннам или мебели. Они не должны ни в коем случае вступать в разговоры друг с другом.

Официантам по винам разрешается большая свобода передвижений. Они должны входить и выходить из зала для выполнения заказов на вина в случае, когда вина подаются с оплатой наличными. Когда вина подаются в соответствии с предварительной оплатой, официанту выдаются одна или две бутылки вина для каждого из гостей. Им не выдают больше вина этого сорта (или другого вина) до тех пор, пока они не возвратят (пустыми или полными) те бутылки, которые они подали ранее. Контроль за подачей вин основан на учете возвращенных пустых или начатых бутылок, взамен которых выдают непечатые.

## **Обслуживание в конце банкета**

В конце после того, как перед гостями ставят чашки для кофе, начинается произнесение тостов. При этом официанты по винам выставляют на столы пепельницы. Произнесение первого тоста является сигналом, что официальная часть банкета закончена и что гостям разрешается закурить. После подачи кофе (немедленно после произнесения первого тоста) официанты вновь наполняют свои кофейники и молочники. Через некоторое время подача кофе повторяется. После того как кофе будет выпит, официанты убирают кофейные чашки и покидают банкетный зал. Дальнейшее обслуживание выполняется официантами по винам.

Произнесение приветственных речей и ответов на них предваряется соответствующими объявлениями, которые делает распорядитель банкета.

В это время официанты по винам тихо обходят столы, подавая напитки. Необходимо следить, чтобы на столах во время периода произнесения тостов не было пустых бокалов.

Периодически следует заменять пепельницы. Для этого полную пепельницу накрывают перевернутой пустой, выносят обе и возвращаются с чистой пепельницей, которую ставят на стол.

Официанту запрещается обходить стол с тарелкой и высыпать на нее содержимое пепельниц. На лом этапе официанты по винам берут на себя обслуживание банкета, доводя его до конца и удовлетворяя все запросы гостей.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
1. Роль официанта в системе общественного питания	3
2. Требования к обслуживающему персоналу и его одежда	5
3. Различное оборудование	9
4. Блюда и меню:	
1. Стол, блюда и состав меню	15
2. Термины меню	21
5. Подготовка ресторана	33
6. Подготовка к обслуживанию	39
7. Встреча посетителей и получение заказов	44
8. Формы и техника обслуживания	49
9. Подача отдельных блюд	56
10. Основы банкетного обслуживания	66
11. Прием гостей и подготовка к банкету	69

Редактор Г. Г. Тимофеева  
 Технический редактор Б. Г. Халепская  
 Корректор Г. Л. Шуман  
 Сдано в производство 7/VI-1973 г. Подписано к  
 печати 15/X-1973 г. Формат 84X108<sup>1/32</sup>. 3,12 печ. л.,  
 1,56 бум. л., 5,25 усл. печ. л. Тираж 1000 экз.  
 Изд. № 62-В. Заказ тип. № 1533.  
 Рекламинформ бюро ММФ  
 Типография «Морьяк», г. Одесса, ул. Ленина, 26