

УДК 658+64
ББК 65.29+37.279
В20

Рецензенты:

З. Ш. Мингалева — кандидат технических наук, доцент;
Т. В. Першакова — доктор технических наук, профессор.

Васюкова А. Т.

В20

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 5-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 416 с.

ISBN 978-5-394-04964-4

В учебнике описаны организация производства продукции общественного питания и различные формы обслуживания посетителей. Даны типы предприятий и рекомендации по обслуживанию различных контингентов питающихся, а также характеристика услуг общественного питания.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».



9 785394 049644 >



Сертификат соответствия № РОСС RU.AB51.HO5316

Подписано в печать 12.01.2022. Формат 60×84 1/16.

Бумага офсетная № 1. Печ. л. 26.

Тираж 100 экз.

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»

129347, Москва, Ярославское шоссе, д. 142, к. 732

Тел.: 8 (495) 668-12-30, 8 (499) 182-01-58

E-mail: sales@dashkov.ru — отдел продаж;
office@dashkov.ru — офис; <http://www.dashkov.ru>

ISBN 978-5-394-04964-4

© Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р., 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	9
Глава 1. ТИПЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	12
1.1. Функции общественного питания.	12
1.2. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.	15
Глава 2. ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ И СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА	22
2.1. Организация продовольственного снабжения	22
2.2. Организация материально-технического снабжения	24
2.3. Характеристика складского хозяйства.	25
Глава 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	28
3.1. Общие требования по организации производства	28
3.2. Организация работы овощного цеха	30
3.3. Организация работы мясо-рыбного цеха	33
3.4. Организация работы горячего цеха	38
3.5. Организация работы холодного цеха	43
3.6. Организация работы кондитерского цеха	47
3.7. Организация работы раздаточных.	49
Глава 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ТОРГОВОЙ ЧАСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	57
4.1. Торговые помещения	57
4.2. Торговая мебель	58
4.3. Буфеты	60
4.4. Бары	62
4.5. Кассовый зал	63
4.6. Моечная столовой посуды	65

Глава 5. ПРИРОДА И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСЛУГ	68
5.1. Классификация услуг	68
5.2. Формирование сферы услуг	73
Глава 6. ПОДГОТОВКА ЗАЛА К ОБСЛУЖИВАНИЮ	76
Глава 7. МЕБЕЛЬ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	80
7.1. Роль мебели в интерьере предприятия общественного питания	80
7.2. Подготовка стола	81
7.2.1. Какой стол выбрать	81
7.2.2. Размеры стола	82
7.2.3. Расстановка столов	82
7.3. Стулья	87
Глава 8. ВЫБОР СКАТЕРТИ	89
8.1. Значение и функции выбора скатерти	89
8.2. Экскурс в историю скатерти	90
8.3. Приемы при накрывании стола	92
8.4. Комбинированная скатерть	95
8.5. Столовое белье	95
Глава 9. ВЫБОР САЛФЕТОК	98
9.1. История салфеток	98
9.2. Виды салфеток	99
9.3. Искусство складывания тканевых салфеток	100
9.4. Сервировка бумажных салфеток	103
9.5. Как правильно пользоваться салфеткой	103
Глава 10. КУВЕРТ	106
10.1. Фарфор, фаянс или глина?	106
10.2. Серебро, мельхиор или сталь?	108
10.3. Перед началом сервировки	109
Глава 11. РАССТАНОВКА ТАРЕЛОК	111
11.1. Экскурс в историю тарелок	111
11.2. Правила расстановки тарелок	111
11.3. Применение столовой посуды при сервировке и подаче различных блюд	112

Глава 12. СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ	116
12.1. Классификация столовых приборов.....	116
12.2. Нож.....	122
12.3. Ложка.....	124
12.4. Вилка.....	127
12.5. Столовые приборы.....	131
12.6. Пользование персональными приборами.....	132
Глава 13. КАК РАССТАВИТЬ БОКАЛЫ	136
13.1. Правила расстановки бокалов.....	136
13.2. Подбор бокалов к вину.....	138
13.3. Температура подаваемых вин.....	143
Глава 14. КУВШИНЫ И ГРАФИНЫ	145
Глава 15. ПОДГОТОВКА СПЕЦИЙ И ПРИПРАВ	147
Глава 16. ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ БУКЕТОВ	149
16.1. Цветы как элемент интерьера.....	149
16.2. Цвет: термины, свойства, классификация.....	158
16.3. Психофизиологическая характеристика цветов.....	163
Глава 17. СВЕТОВОЕ РЕШЕНИЕ	174
17.1. Свет в интерьере предприятий общественного питания.....	174
17.2. Использование свечей.....	178
Глава 18. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ	180
18.1. Порядок обслуживания.....	180
18.2. Встреча гостей.....	180
18.3. Разворачивание салфеток.....	181
18.4. Подача воды.....	181
18.5. Подача хлеба.....	181
18.6. Подставки для ножей.....	182
18.7. Миска для ополаскивания пальцев.....	182
18.8. Подача аперитивов.....	182
18.9. Представление меню.....	183
18.10. Техника приема заказов.....	183
18.11. Система контроля и учета.....	184
18.12. Корректировка сервировки стола.....	185

18.13. Использование сервировочной тарелки	185
18.14. Техника безопасности при подаче блюд и напитков	186
Глава 19. КАК РАССАДИТЬ ГОСТЕЙ	188
Глава 20. МЕНЮ	192
20.1. Значение меню в деятельности предприятия общественного питания.	192
20.2. Назначение и принципы составления меню	193
20.3. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.	203
20.4. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов.	207
Глава 21. ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ БЛЮД	217
21.1. Общие принципы оформления блюд	217
21.2. Холодные блюда и закуски	220
21.3. Гастрономические товары и консервы	221
21.4. Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.	222
21.5. Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров.	224
21.6. Правила подачи холодных блюд и закусок	225
21.7. Холодные блюда из овощей и грибов.	228
21.8. Правила подачи горячих закусок.	229
21.9. Правила подачи супов.	231
21.10. Правила подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов	233
21.11. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов	239
21.12. Правила подачи горячих и холодных напитков	244
21.13. Подача блюд и напитков, техника работы официанта	250
Глава 22. ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ К СТОЛУ ВИННО-ВОДОЧНЫХ НАПИТКОВ. ИХ СВОЙСТВА И ДОСТОИНСТВА	253
22.1. Подготовка вина к подаче на стол	253
22.2. Аперитивы. Совместимость вина и блюд. Вкусовые достоинства вина	259
22.3. Правила подбора вин к блюдам.	267

22.4. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков	270
22.5. Сомелье.	275
22.6. Составление карты вин.	276
22.7. Понятия и характеристики вина, используемые в повседневной работе сомелье.	285
22.8. Декантация вина и шампанского	286
Глава 23. СПОСОБЫ ПОДАЧИ БЛЮД.	288
23.1. Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд	288
23.2. Способ предварительного перекладывания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд.	290
23.3. Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд	291
23.4. Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд	292
23.5. Комбинированный способ подачи блюд	292
Глава 24. ЭТИКЕТ.	293
24.1. О ресторанном этикете	293
24.2. Чего не следует делать за столом.	294
Глава 25. СЕРВИРОВКА СТОЛА	296
25.1. Стол для завтрака	296
25.2. Сервировка стола к обеду	299
25.3. Сервировка парадного обеденного стола	301
25.4. Сервировка стола к полднику.	304
25.5. Организация ужина	304
25.6. Сервировка стола для ужина	305
Глава 26. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В КАФЕ, СТОЛОВЫХ, БУФЕТАХ	307
26.1. Классификация форм самообслуживания	307
26.2. Организация обслуживания в буфетах	311
26.3. Организация работы с посетителями.	313
26.4. Обслуживание оборудования и программное обеспечение	314
26.5. Организация производственной деятельности и рекламы	315

Глава 27. БАНКЕТЫ И ПРИЕМЫ	318
27.1. Банкеты	318
27.2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета	321
27.3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Назначение, подготовка, особенности проведения банкета	330
27.4. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения	334
27.5. Банкет-коктейль	346
27.6. Банкет-чай	352
27.7. Кофейный стол	364
27.8. Виды приемов и их характеристика	371
Глава 28. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА	373
28.1. Украшение свадебного стола	373
28.2. Зимний стол	374
28.3. Тематический стол “Новый год, Рождество”	375
28.4. Тематическое оформление стола “Лето”	377
28.5. Спортивная тематика “Футбол”	377
28.6. Тематический стол “Игрок”	378
Глава 29. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ	379
29.1. Виды кейтеринга	379
29.2. Современные виды услуг и формы обслуживания	381
Глава 30. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ РАБОТ, ВЫПОЛНЯЕМЫЕ ОФИЦИАНТОМ	391
30.1. Транширование на глазах посетителей	391
30.2. Доготовка и фламбирование блюд и десертов	395
Глава 31. ОБСЛУЖИВАНИЕ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ	400
31.1. Организация обслуживания иностранных туристов на предприятиях общественного питания	400
ЛИТЕРАТУРА	416