**ТЕМА ЗАНЯТИЙ «Организация питания по принципу "шведский стол"**

|  |
| --- |
|  |
| **СОДЕРЖАНИЕ**  ВВЕДЕНИЕ  1. ФОРМАТ «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»  2. ЭКОНОМИКА ШВЕДСКОГО СТОЛА  3. МЕНЮ  4. ОСОБЕННОСТИ СЕРВИРОВКИ  5. АРАНЖИРОВКА  6. СПЕЦИФИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ  7. ПРАВИЛА ЭТИКЕТА ПРИ НАЛИЧИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА  8. ВИДЫ ШВЕДСКОГО СТОЛА  9.ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА  ЗАКЛЮЧЕНИЕ  ПРИЛОЖЕНИЕ. ПРИМЕР МЕНЮ ШВЕДСКОГО СТОЛА  **ВВЕДЕНИЕ**  В конце XIX века русские путешественники по Скандинавии и Финляндии рассказывали соотечественникам о шведском столе как о некоем заграничном диве. Теперь, когда шведский стол завоевал весь мир, им уже никого не удивишь.  Что такое шведский стол, знает каждый: все имеющиеся угощения выставляются для широкого доступа и постоянно обновляются. Блюда удобны для быстрого употребления, подаются в больших количествах, чтобы любой мог брать сколько угодно. Соединение в таком способе подачи соображений практичности, свободы выбора и элемента некоторой праздничности сделало данный формат одним из любимых в системе общественного питания.  Где обычно сервируют шведский стол? Там, где актуальны удобство и быстрота, где вопросы оплаты за питание решены заранее, а церемонии обслуживания сведены к минимуму. Без него не обходится ни один большой отель, его устанавливают во многих ресторанах и кафе, он часто незаменим на банкетах и кейтеринговых мероприятиях.  Покормить клиента нужно быстро, вкусно, тем, что ему понравится, и именно тогда, когда ему необходимо. Подстроиться под режим делового человека с жестко расписанным графиком, курортника, торопящегося на пляж или процедуры, многочисленных групп туристов, занятых осмотром достопримечательностей, можно, только обеспечив им питание с простыми, отработанными стандартами обслуживания и единственным ограничением — по времени. Заплатив фиксированную сумму, посетитель чувствует себя свободно, как на собственной кухне или у близких друзей. Он может выбирать любые виды блюд, напитков, кулинарных изделий и фруктов по своему усмотрению, в любом порядке и количестве.  Шведский стол признан на сегодняшний день одним из самых удобных форматов обслуживания в ресторане отеля. В мировой практике эта форма организации питания встречается в заведениях самых разных категорий - от 2 до 5\*, в курортных гостиницах и отелях городского типа.  В этом контрольной работе мы расскажем об истории появления шведского стола, в чем заключаются его экономия и разнообразие, уделим особое внимание особенностям сервировки, специфике обслуживания и используемом оборудовании. Рассмотрим подробнее виды шведского стола и правила этикета за ним.  **1** **. ФОРМАТ «ШВЕДСКИЙ СТОЛ»**  «Шведский стол» и вправду придумали шведы. Много веков назад, когда скандинавы ожидали приезда множества гостей, они делали заготовки из долгохранящейся еды - соленой рыбы, вареной картошки и овощей, копченого мяса - чтобы не готовить каждый раз заново, и накормить всех вновь прибывших. Еду подавали на стол в больших мисках и каждый брал столько, сколько захочет.  Сейчас, разумеется, ситуация иная: в нормальном отеле повар должен подавать на стол исключительно свежую пищу. Остался лишь принцип подачи: вся еда - на виду у гостя и он может сам определить, чего он хочет попробовать, а чего нет, и положить столько, сколько хочет.  Определение «шведский стол», применяемое для обозначения формата в русском языке, в английском дублируется более точным «buffet» (буфет). Кстати, сами шведы такой формат называют smergasbord, что в буквальном переводе означает «бутербродный стол».  Формат «шведский стол» появился в нашей стране в начале 90-х годов прошлого века и быстро обрел популярность. Потребителей привлекала возможность есть столько, сколько хочется, не ограничиваясь стандартной порцией. Отечественные рестораторы, вдохновленные примером зарубежных коллег, начали развивать шведский стол в России. Заведений общественного питания тогда было мало, а потенциальных клиентов – много.  «Шведский стол» окажется, кстати, везде, где необходимо предложить разнообразный ассортимент блюд большому количеству гостей за короткий срок. Во-первых, его устройство позволяет обслужить множество клиентов одновременно. Во-вторых, у поваров и официантов есть достаточно времени, чтобы все для этого подготовить.  Хорошо и то, что буфет не требует фиксированного меню (если только это не тематический стол, специально посвященный какой-нибудь национальной кухне). С технической точки зрения он очень удобен в использовании: компактен, мобилен, многообразен, универсален, экономичен и при этом достаточно красиво выглядит.  «Шведский стол» очень популярен у посетителей: многие предпочитают заранее увидеть те блюда, которые будут, есть (что не всегда возможно сделать, заказывая по меню), да и стоит дешевле, так как часть работы клиент «бесплатно» делает сам. Ресторану тоже выгодно устраивать шведский стол: хотя гости думают, что могут съесть продуктов на большую сумму, чем они заплатили, на самом деле происходит наоборот. (У аппетита «глаза велики», а возможности человеческого организма весьма ограниченны.)  Конечно, не обходится и без трудностей. Подготовка блюд для шведского стола требует больших временных затрат. Случаются ошибки в расчетах (количество гостей не всегда можно точно предугадать), и тогда бывает, что продукты пропадают зря – ведь остатки от шведского стола полагается списывать и выбрасывать. Использовать на следующий день можно лишь свежие нетронутые продукты, которые накануне предназначались для шведского стола, но не успели туда попасть (а уж что попало – то пропало).  Нелегко бывает тем ресторанам, где заявлен ежедневный буфет. Как известно, назвался груздем – полезай в кузов, и сколько бы ни пришло посетителей, шведский стол приходится накрывать. Он не должен выглядеть пустым, даже если обслуживать придется всего одного-двух человек. И все же преимуществ у буфета намного больше, и при достаточном числе гостей он приносит заведению хорошую прибыль.  В пивных и пиццериях устраивают салат-бары с холодными блюдами и закусками, а в демократичных кафе и заведениях фаст-фуда — целые буфеты, предлагающие холодное, горячее и десерты. В то же время даже в дорогих заведениях доступные цены на шведский стол позволят продемонстрировать высокий уровень кухни и уют интерьера. Познакомившись с рестораном в этом легком жанре, гость, возможно, придет в другой раз на обслуживание a-la-carte.  **2.ЭКОНОМИКА ШВЕДСКОГО СТОЛА**  При всем своем обилии шведский стол обходится отелю куда дешевле, чем порционная подача. Во-первых, потому, что готовится все «оптом», и очень многие блюда на шведском столе составлены из одних и тех же ингредиентов. Оливки - в четырех салатах и одном горячем, копченая рыбка - в двух видах закусок, бобы - в двух салатах и одном горячем... Во-вторых, повару проще «играть» с себестоимостью блюд в рамках шведского стола, чем при подаче a-la-cart в ресторане отеля. Это позволяет, например, учесть сезонное повышение цен на отдельные продукты. При такой системе повар может использовать недорогие продукты, но приготовив их обильно, красиво и вкусно, заслужить похвалы гостей. При порционной подаче так дешево не отделаешься.  Конечно, на шведском столе каждый гость может навалить себе огромную тарелку еды с верхом, что при порционной подаче невозможно. Но практика показывает, что такое происходит только в первые дни отдыха. Потом гость возвращается к общечеловеческой норме или вовсе садится на диету. Поэтому в дни больших заездов еды готовится больше, но потом количество снижается.  Существующие в Европе стандарты определяют минимальную сумму, которая должна расходоваться на питание человека в день, но все они носят характер рекомендаций, а последнее слово в определении затрат остается за хозяином отеля. Из главного критерия оценки шведского стола вытекает менее надежный, но все еще актуальный критерий сезонности. Например, небольшой отель 4\* на 100 номеров тратит на завтрак в среднем по 5 евро на гостя. Учитывая, что в каждом номере живет по два человека, легко подсчитать: когда в высокий сезон отель забит до отказа, на столе можно увидеть блюд и напитков, закупленных на сумму плюс-минус 1 000 евро. Вместе с тем, при 40-процентной загрузке отеля цена шведского стола падает до 400 евро. Сохранить ассортимент и качество блюд с такой арифметикой достаточно сложно.  Шведский стол также «играет» на стоимости блюд. Так, в высокий сезон, когда гостей много, салат может состоять наполовину из морепродуктов, наполовину - из зелени. А в низкий сезон, когда туристов в отеле немного, тот же салат "худеет" и зелени становится гораздо больше. Количество блюд сохраняется, а их себестоимость резко падает.  Косвенная выгода шведского стола - это экономия на зарплате персонала. Если исходить из того, что на обслуживание 15 гостей выделяется один официант, для обеспечения завтрака 500 гостей необходимо 33 человека, а у нас с этим справляются шестеро официантов.  3.МЕНЮ  В зависимости от меридиана.  Состав меню «шведского стола» завязан на культурных, религиозных и национальных особенностях - базовое меню всегда будет местное. Но в большинстве отелей даже специально подчеркивают, что в шведский стол входят европейские блюда.  Нередко шеф-повар балует постояльцев так называемыми «вечерами национальной кухни», когда весь ужин состоит исключительно из блюд какой-то национальной кухни - итальянской, мексиканской и т.д.  Если с Востоком вы знакомы только по Турции, то другие страны могут вас разочаровать в плане шведского стола. Во-первых, в мусульманских странах, к коим относятся также Египет, ОАЭ и Тунис, категорически не едят свинину. В Турции, в принципе та же картина, но там недостаток мяса стараются компенсировать рыбой, птицей, салатами и фруктами в немереных количествах. В Египте же, напротив, шведский стол обычно небогат, выбор блюд меньше - курица, баранина, салаты под майонезом, а фрукты поступают в основном летом. Зато во всех странах Востока столы ломятся от сладостей: и пахлава, и щербет, и рахат-лукум, и всякие пирожные, и какие-то печеные корзинки с наполнителем, название которому сложно подобрать.  А вот на в Юго-Восточной Азии отказываются не только от свинины, но еще и от говядины: корова - священное животное. Хотя, знатоки утверждают, что дело здесь не только в религии. Просто в крови индийских коров живет вирус, опасный для здоровья человека, поэтому индусы и тайцы предпочитают ограничиваться все той же курицей. А свинину они не едят из других соображений: это животное в их понимании несъедобное, потому что питается отходами. Впрочем, для нормальных восточных людей счастье в другом - в приправах. Поэтому на их шведских столах вы непременно увидите массу баночек и чашечек с соусами и порошками, имеющими довольной резкий запах и слишком острый вкус.  Зато в Европе есть и свинина, и говядина, и курица. Но подается все это в куда меньших количествах: объедаться здесь считается неинтеллигентно. Опять же увидим мы и национальные особенности: в Италии меню построено на десятках видов спагетти, а в Испании на столе почти постоянно будет жить паэлья.  Интересный парадокс наблюдается в Греции, Болгарии и Хорватии: страны вроде бы морские, а рыбы на шведском столе вы почти не увидите. Главное, без чего там не могут обойтись - оливки и брынза, а уж остальное в зависимости от звезд у отеля.  Два салата, три звезды.  В европейских странах зависимость от звезд отелей более ощутима. С категорией гостиницы связано и разнообразие меню, и количество блюд на шведском столе. Если у отеля всего две звезды, максимум, что вам предложат - бутерброд с растворимым кофе на завтрак и что-нибудь жареное с овощами под майонезом на ужин.  Чем выше категория отеля, тем больше ассортимент. В Испании, например, разнообразие начинается уже с трешек. Правда, они делятся на хорошие и не очень. В тех, которые хорошие, вам могут дать целый таз клубники, изощренные салаты, креветок, жареную рыбу и тушеное мясо - и все это в один ужин. В плохих - 3-4 простеньких салата и пару незамысловатых горячих блюд. Правда, и стоимость проживания здесь куда ниже.  Если же категория отеля - 5\*, блюд не обязательно станет больше, но их состав повернется в сторону экзотики и дорогостоящих ингредиентов. Например, обычные креветки будут заменены королевскими, на завтрак подадут свежевыжатый клубничный сок, а среди фруктов может оказаться какой-нибудь рамбутанг.  В той же Индии гостиницы высокой категории делают ставку на свои любимые приправы: если в двух-трех звездочном отеле вас накормят обычным рисом, здесь поставят на стол рис красный, рис желтый и рис белый. Только не думайте, что это разные сорта - просто в каждую тарелку налили свой соус. Зато соусы не простые, а приготовленные из особых, высококачественных компонентов, для истинных гурманов. А в турецких высококлассных отелях помимо всевозможных яств, как правило устроены диетический стол и стол для детей, где лежат всякие гамбургеры и картофель фри.  Сколько бы звезд не было у отеля, погоду на кухне делает шеф-повар и на привлечение профессионалов денег не жалеют. Ведь если у руля стоит талантливый повар и сильный организатор, отель быстренько наберет рейтинг, станет популярным, сможет поднять цены и все равно будет полон. Шеф набирает себе команду, и очень часто приглашает на работу кулинаров из разных стран - например, из Таиланда или Италии, чтобы каждый день потчевать гостей экзотикой.  Напитки.  Отдельная тема - напитки. Если отель не работает по системе «все включено», то на ужине все соки, воды и вина продаются за отдельную плату и в шведский стол ни в коем случае не входят. Зато на завтраке - сок, кофе, какао, чай, все бесплатно.  Качество и количество всех напитков, как платных, так и бесплатных, зависит опять-таки от особенностей страны и шеф-повара, и в меньшей степени - от звездности отеля. Если вы живете в европейской гостинице, будь то пятерка или двушка, - вам редко предложат на завтрак свежевыжатый сок.  А натуральные соки обычно появляются в турецких и восточноазиатских столовых - чем дальше от Европы, тем лучше. На Мальдивах, например, вас напоят соком из свежего ананаса или арбуза. В Турции же, все, как правило, ограничивается апельсином.  Континентальный завтрак.  **Чистое издевательство. Чай или растворимый кофе, сок, булочка, масло, джем, кусочек колбасы и кусочек сыра. На континенте, то есть в Европе, считается, что этим можно наесться. Широко распространен в европейских дешевых отелях и пансионах.**  **Расширенный континентальный завтрак.**  **Скромно, но уже не трагично: к обычному континентальному завтраку добавляются йогурты, различные хлопья и молоко. Колбаса и сыр - без ограничений. Чтобы наесться, хватит, но за неделю можно с ума сойти. Подается в приличных европейских гостиницах и недорогих - во всем остальном мире.**  **Английский завтрак.**  **Хорошее дело. Омлет, поджаренные бекон, сосиски, шампиньоны и ломтики помидоров. Если повезет и вам подадут традиционный английский завтрак, там будут еще вафли и черный пудинг (это разновидность кровяной колбасы). Подается в отелях Великобритании и некоторых бывших английских колоний в Азии и Африке.**  **Американский завтрак.**  **Огромная порция яичницы с беконом, ветчиной, сосисками и жареной картошки. Плюс к тому - салаты, сок и кофе. Ах да, еще корнфлекс с молоком. Подается в Америке и стилизованных под «вестерн» отелях во всем мире. Вкусно, но тяжеловато.**  **Завтрак по типу «Шведский стол».**  **Очень хорошо и очень популярно. Обязательно присутствуют не только холодные закуски (нарезки, салаты, сыры), но и горячее (омлеты, сосиски, иногда - мясо, рыба) плюс к тому - фрукты, соки и множество различных булочек и пирожков. Подается в большинстве пляжных гостиниц.**  Национальный завтрак.  Это вы можете увидеть в Юго-Восточной Азии и некоторых других отдаленных уголках земли. Вкус и вид передать обычными европейскими словами почти невозможно. Но иногда бывает вкусно. Обычно подается параллельно с европейской едой.  Ужины также бывают разных видов.  Шведский стол.  На столе - салаты, холодные закуски, несколько видов горячего (птица, мясо, рыба). Отдельная секция посвящена десертам и фруктам. Напитки могут как включаться в стоимость, так и не включаться. Подразумевается самообслуживание и самая обычная одежда.  A-la-carte.  Клиенту подается меню, в котором напротив каждого блюда указывается цена. Обычно такие ужины не входят в стоимость проживания. В рестораны A-la-carte не принято ходить в шортах и кроссовках, предпочитается более «цивилизованная» одежда.  Меню де жур.  Вариант комплексного ужина, изобретенный французами. Выбора нет: всем гостям предлагается одна холодная закуска, одна горячая (как вариант - суп), основное горячее блюдо, десерт, кофе или чай. Во Франции перед десертом иногда подают «сырную доску» - официант подкатывает к вам столик с несколькими видами сыров и вы можете пробовать все, что вам понравится. На ужин также принято являться пусть не в вечернем платье, но все же не в шортах.  Вечер национальной кухни.  «Отклонение» шведского стола: акцент на блюдах кухни определенной страны. Например, мексиканской, китайской или итальянской. Никакого дресс-кода или изысков обслуживания нет.  Гала динер.  В переводе - торжественный ужин, обычно посвященный национальному празднику или какому-то событию (даже если вы не имеете к нему никакого отношения). Ресторан богато украшен, перед ужином в холле обычно предлагаются напитки, иногда играет живая музыка. Непременно готовится какое-то парадное блюдо (он может быть скорее красивым, чем вкусным). Гостей будут рады видеть в вечерних туалетах или хотя бы просто красивой одежде.  4.ОСОБЕННОСТИ СЕРВИРОВКИ  Шведский стол формируется по принципу обычного меню: холодные закуски, супы, горячие мясные блюда, горячие рыбные блюда, гарниры, десерты и хлеб. В целом его устройство везде примерно одинаково, но в отелях по утрам возможен, например, вариант, когда овальный шведский стол делится пополам. С одной стороны располагается угощение для тех, кто заказал «континентальный» завтрак (сок, чай, кофе, джем, булочки), с другой – полный буфет для тех, кто оплатил завтрак целиком.  Главное правило сервировки: закуски должны находиться рядом с закусками, горячее – с горячим, десерты – с десертами. Ближе всего к входу в зал помещают холодные закуски и хлеб. За ними – супы. Потом – вторые блюда (отдельно – рыбные, отдельно - мясные). В конце – десерты. Напитки располагаются на отдельном столе-баре также недалеко от входа. Ставить напитки и продукты на один стол не принято. Исключение может делаться для специального напитка от шеф-повара, входящего в меню шведского стола.  Между собой блюда каждого вида располагаются более-менее в свободном порядке. Но, например, мясные закуски никогда не должны лежать на одной тарелке или одном подносе с рыбными. Даже если внутри одного подноса несколько тарелок, под одной «крышей» с рыбой могут уживаться только другая рыба и морепродукты, но ни в коем случае не мясо. При недостатке места лучше оставить на шведском столе только рыбные закуски, а мясные приносить с кухни по заказу или наоборот. Овощи и ягоды тоже необходимо располагать отдельно. Напитки могут стоять в любом порядке, главное, чтобы они были сосредоточены в одном месте.  Если это постоянный шведский стол в отеле или ресторане, на нем все подается одновременно. Если речь идет о банкете, то сначала предлагаются холодные закуски, а уже потом на шведский стол ставится горячее. Десерты без крема можно подать сразу, с кремом – после горячих блюд. Нескоропортящиеся закуски могут оставаться на шведском столе до конца банкета.  Блюда (как холодные, так и горячие) подаются в емкостях из нержавеющей стали, которые, соответственно, либо охлаждаются в ваннах со снегом, либо подогреваются в специальных устройствах – шэфингах (мармитах). Салаты иногда выкладывают в круглые керамические охлаждаемые чаши. Также холодные закуски и десерты подаются на хладоподносах с роликовыми крышками или без. Нужна крышка или нет, определяется тем, как удобнее брать продукт. Нарезка обычно подается без крышек. В некоторых местах над шведскими столами предусмотрена дугообразная статичная крыша из пластикового стекла. Она не позволяет попадать на продукты большому количеству бактерий и способствует более длительному сохранению желаемой температуры. На подносах с крышками прекрасно смотрятся сыры и десерты. А вот блюдо с мясной нарезкой будет лучше выглядеть в ванне, заполненной снегом. (Под снег в целях его экономии часто добавляют охлаждающие элементы, тогда его можно не менять в течение всего мероприятия.) Некоторые рестораторы используют охлаждающие ванны с кондиционерами. На шведском столе холодные закуски должны находиться при температуре до 5°С, горячие – при температуре выше 60°С.  На хладоподносы с крышками закуски и десерты выкладывают заранее (за час-полтора до подачи на стол), накрывают пленкой и ставят в холодильник. Пластиковый поднос за это время доходит до нужной температуры и сам становится дополнительным хладагентом. Горячие блюда выкладываются, наоборот, «с пылу, с жару».  Все блюда на шведском столе должны постоянно обновляться, независимо от того, успели гости все съесть или нет. Закуски полагается менять в среднем не реже одного раза в час, а в жаркую погоду, особенно если блюдо стоит открытым, - еще чаще. Горячие блюда, как правило, обновляют, когда емкость опустела наполовину.  Напитки подают в специальных диспенсерах или кувшинах (которые также годятся и для подачи мюсли). Что лучше – дело вкуса. Кувшины выглядят красивее, но у них меньше объем и ими не так удобно пользоваться. Рядом с диспенсерами для джема и меда или, например, возле емкости с йогуртом ставятся небольшие стеклянные розетки. Булочки обычно подаются в корзинках.  При каждом блюде обязательно должен быть раскладочный прибор – либо щипчики, либо ложка с вилкой. Делаются такие приборы в основном из нержавеющей стали, но иногда и из пластика (хотя пластик с точки зрения европейского ресторанного сервиса считается неприемлемым). Иногда для салатов кладут деревянные ложки, но тогда и посуда тоже должна быть деревянной, а стол выдержан в этническом стиле.  Указательные таблички – необходимая атрибутика шведского стола. Но дабы не перегружать его ненужной информацией, их надо ставить или вешать только там, где что-то может быть непонятно. Например, если рядом стоят два диспенсера с молоком, необходимо указать, что одно из них нормальной жирности, а другое – обезжиренное. (Это крайне важно, например, для озабоченных своим здоровьем американцев, которые пьют только обезжиренное молоко.)  **5. АРАНЖИРОВКА**  Проходят времена, когда праздничный стол удивлял гостей, прежде всего обилием блюд и закусок. Сегодня для создания особой атмосферы праздника недостаточно одних только яств, пусть даже незнакомых и экзотических.  «Вкус» современного банкета выходит за рамки гастрономических переживаний, а выбору банкетного зала и его оформлению уделяется самое пристальное внимание.  А какой же праздник без цветов? Без них не обходится ни скромный день рождения, ни грандиозная свадьба.  Современный ресторанный бизнес нельзя представить себе без такой отрасли, как профессиональная аранжировка цветов. Чем выше класс ресторана, тем требовательнее здесь относятся к интерьеру, в том числе и к цветочному оформлению. В дорогом ресторане никогда не увидишь искусственных цветов и искусственных зеленых уголков.  В дорогих ресторанах с большими залами часто можно встретить цветочные композиции посередине зала. Как правило, они стоят на каких-либо возвышениях и ни в коем случае не должны загораживать проход или мешать официантам. Не совсем грамотно располагать «зеленые уголки» у сцены. Если зал маленький, столы стоят плотно, то можно сделать потолочные композиции или прикрепить их к люстрам, соблюдая все правила противопожарной безопасности. Такое решение приятно удивляет гостей, создает более уютную и стильную атмосферу.  Оформление главного участника банкета – стола - варьируется в зависимости от его назначения (основной, фуршетный, сервировочный, винный), формы, а также от самого расположения столов. Цветы должны украшать стол, но ни в коем случае не превращать его в подиум выставки флористов, отвлекая внимание гостей от праздничных блюд и, что гораздо важнее, от сотрапезников и потенциальных собеседников.  Особенности фуршетных столов – относительная свобода перемещения, а также то, что приглашенные, по крайней мере, на первом этапе, за ним стоят,  - позволяют композициям подрастать до 40 см. Фуршетная композиция может быть высокой или стоять «на ножке». Ее можно располагать как на столе, так и на полу. Если она стоит на столе, то ее вытянутость вверх экономит много полезного места.  Следует учитывать национальные особенности завсегдатаев ресторана и их отношение к цветам. Если в Японии хризантема – символ солнца и жизни, то у большинства европейцев она, так же как и каллы, ассоциируется с печалью и похоронами.  Особые требования предъявляет застолье к ароматическим достоинствам цветов. Предпочтение отдается растениям с легким, едва уловимым ароматом. Ярко выраженный аромат таких цветов, как лилия, мотиола, делают их неприемлемыми.  Еще один козырь флористов – оформление салфеток. Салфетки, на которые вместо традиционных колец надеваются цветочные кольца, способны любому столу придать очарование. И, конечно, свечи – от украшенных цветами высоких подсвечников до небольших, но очень эффектных композиций в низких креманницах с плавающей свечой и распустившейся розой. На Западе очень популярен ритуал: для каждого приглашенного изготавливаются небольшие бутоньерки, отвечающие общему оформлению зала и характеру банкета, которые прикалываются входящим и являются дополнением к их праздничному наряду.  6. СПЕЦИФИКА ОБСЛУЖИВАНИЯ  В основных ресторанах, которые предлагают завтрак, обед и ужин, шведский стол должен быть открыт всегда.  Обычно действует принцип самообслуживания, но в пятизвездочных отелях свободный официант обязан на всякий случай предложить гостям свою помощь. В некоторых местах даже предусмотрена специальная должность буфетчика, который занимается исключительно «присмотром» за шведским столом: приносит тарелки, меняет приборы, следит за чистотой. Кухня, в свою очередь, заранее готовит десерты, хлеб, холодные блюда и непосредственно перед началом работы ресторана - горячее. Все это за 5 минут до открытия выкладывается на шведский стол, пленки снимаются – и ресторан готов к обслуживанию.  На шведском столе всегда находятся приборы общего пользования. Ими каждый накладывает себе на тарелку выбранные блюда, а затем идет за свой столик, где, как принято в ресторане, уже лежат все необходимые столовые приборы.  Хлеб могут приносить официанты, но, как правило, он также находится на шведском столе - выкладывается на поднос с крышечкой или на деревянную доску, к которой прилагаются салфетка (чтобы держать хлеб) и нож, чтобы каждый мог самостоятельно отрезать кусок (хлебная нарезка слишком быстро высыхает). Там, где предлагается нож, свободному официанту рекомендуется предложить клиентам помощь, чтобы они не порезались, к тому же это рассматривается как дополнительная забота о гостях. Кстати, в уважающем себя заведении хлеб для шведского стола пекут сами, а в крайнем случае закупают у другого ресторана.  Подход к шведскому столу должен быть безопасным, без ступенек (спускаясь вниз с тарелкой, легко оступиться). Обязательно нужен удобный (желательно отдельный, огороженный) подход поваров и официантов к шведскому столу. Иначе при большом стечении гостей персоналу придется стоять и ждать, пока подход освободится.  **7.ПРАВИЛА ЭТИКЕТА ПРИ НАЛИЧИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА**  Вы спускаетесь в буфет, ресторан, это может быть огороженная часть ресторана, специальная комната. В середине зала стоит стол, который может располагаться по стенке этого помещения. На нем разложена разная еда: и фрукты, и творог, и соки, и гастрономическая закуска, и горячие блюда под крышкой в специальных плошках, и расфасованная продукция в фольге (масло, паштеты, джем, мед). А на отдельном столе или на этом же - посуда и приборы.  Как нужно действовать? Нужно подойти к столу с посудой, взять тарелку, вилку и нож; все это держать в левой руке, подойти к столу с едой и взять несколько кусочков. Если вы любите рыбу, то принято начинать еду с рыбы.  Но брать лучше немного. Вы положили, допустим, два кусочка рыбы: соленой и копченой, одну шпротину, сели за отдельный стол, поставили тарелку, положили приборы, вилка – слева, вогнутой частью на скатерти, нож - справа, лезвием к тарелке.  Почти во всех странах принято натощак, перед завтраком; выпить немного натурального сока. Взяли бокал, налили себе сок.  На маленькую тарелочку для хлеба положили кусок хлеба, булочку, опять поставили на стол, который вы заняли для своего завтрака. Перед тарелкой поставили сок, а слева от закусочной тарелки - маленькую тарелочку с хлебом или булочкой.  После этого вы сели, выпили сок, потом взяли два прибора и начали есть. Съели то, что положили себе на тарелку. Приборы после того, как вы поели, кладутся параллельно. Вначале нож, потом вилка. Нож лезвием повернут к вилке, вилка вогнутой частью - на тарелке.  Параллельно положенные приборы - знак официанту, что вы закончили еду использованную тарелку у вас либо заберет официант, либо вы ее относите сами на стол для грязной посуды. Подошли опять к столу с едой, взяли чистую тарелку, чистые приборы и снова кладете еду на ваш вкус. Это может быть кусок ветчины, карбоната, языка и т.д., сюда же кладется приправа.  Запомните! Приправа кладется справа на тарелке, а отходы и косточки от маслин, рыбы, мяса нужно, воспользовавшись вилкой, осторожно положить на тарелку в верхний левый угол. После этого вы продолжаете свой завтрак. Большие куски режутся на кусочки, по одному кусочку накалывают на вилку - и в рот. Доели. Если вы хотите положить еще что-то, может быть, немножко горячего, вы можете приборы оставить на столе, на бумажной салфетке, встать, взять свою тарелку, подойти к столу и положить себе в эту же тарелку то, что вам нравится. Если же вы ели что-то с большим количеством соуса-при правы и тарелка стала мокрой, неприятной, то ее нужно опять-таки положить в грязную посуду, подойти и взять чистую тарелку, положить то, что вы хотите, опять сесть за стол и продолжать еду.  Когда вы окончательно закончили есть, опять положили параллельно приборы, отодвинули тарелку или отнесли ее к грязной посуде. К вам подошла официантка и спросила: «Кофе, чай?» Вы ей ответили. После того как она подаст вам чай или кофе, говорите: «Спасибо», - и пьете. Если в том месте, где вы завтракаете, самообслуживание, вы должны убрать за собой грязную посуду сами - отнести ее в специально отведенное место.  Итак, подытожим. Что такое «шведский стол»?  Нужно прийти, обязательно взять тарелку и два прибора, положить немного еды, лучше подойти второй, третий, в крайнем случае, четвертый раз, но нельзя накладывать на одну тарелку разную еду: и рыбу, и ветчину, и салат, и горячее, и т.д. Это некультурно, и это вызывает не только неприятные ассоциации, но иногда даже и смех. Так поступать нельзя. Старайтесь брать однородную пищу. Если вы захотели еще чего-то съесть, нужно еще раз подойти к столу.  Можно добавить следующее. Иногда туристы и даже командированные после «шведского стола» (здесь же все бесплатно!) берут в карманы бутерброды с рыбой, ветчиной, колбасой, фрукты. Этого делать нельзя. Это некрасиво! Можно вынести один апельсин. Нести это можно смело, никуда не прятать. Но бутерброды, хлеб, какие-то остатки еды заворачивать в салфетку, рассовывать по карманам и сумкам для вечера не рекомендуем.  Также нужно запомнить, что на «шведский стол» приходить в спортивной одежде, в спортивной обуви, в халатах, в шортах, в майках - НЕЛЬЗЯ! На «шведский стол» нужно прийти в той одежде, в которой после этого вы идете на работу или на прогулку. А в домашнем виде ходить по гостинице тоже нельзя.  8. ВИДЫ ШВЕДСКОГО СТОЛА  **Бранч.**  Это специальное предложение шведского стола, которое устраивается в ресторанах всех крупных отелей по воскресеньям, так называемый «семейный обед». В ассортимент включены напитки, в том числе и алкогольные. Стоит не слишком дешево, но дешевле вечернего похода в ресторан. Проходит обычно с 12 до 16 - 17 часов. Введение такого спецпредложения связано с тем, что отельные рестораны эффективно работают только во время завтрака и ужина, и то лишь по будням. В субботу гостей обычно нет, и в воскресенье, чтобы заполнить ресторан, устраивают бранч для всех желающих. При этом в качестве бонуса детей до определенного возраста часто предлагают накормить бесплатно или за половину фиксированной цены. Бывает, люди приходят на бранч отмечать дни рождения и другие праздники. Расходы на бранч нередко превышают доходы от него, но ресторан все же получает «живые» деньги и имеет возможность обеспечить сотрудников работой (во время бранча, как правило, работает весь персонал). Кроме того, бранч – неплохой маркетинговый ход для привлечения новых гостей.  Банкет.  В отличие от простого шведского стола предусматривает единовременное обслуживание очень большого количества гостей. В четырех-, пятизвездочных отелях соки не всегда стоят в емкостях, чаще их наливают за барной стойкой вместе с алкогольными напитками, чтобы не образовывалось очередей. Таких импровизированных барных стоек может быть несколько. Кроме того, официанты разносят на подносах наиболее востребованные напитки (минеральную воду, красное и белого вина, апельсиновый сок).  Остальное (крепкие напитки, шампанское) гостям предлагается в баре. Также для решения вопроса очередей в банкетном зале ставится несколько одинаковых отрезков шведского стола. Для этого используется специальная мебель: складные столы разной формы с прикрепляющимися юбками. Собираются они быстро, а выглядят красиво. Таким образом, можно соорудить любые конструкции (прямые, овальные, чередующиеся), преобразив любое помещение. Овальная или круглая конструкция стола позволяет подойти к нему большему количеству людей.  Кейтеринговые мероприятия.  В этом случае шведский стол можно сравнить с банкетом. Отличие заключается в том, что все устраивается не на территории отеля или ресторана, а в ином, специально не предназначенном для этого помещении или на природе. Для этого приглашается кейтеринговая компания. За день до банкета на место привозятся и устанавливаются столы и стулья, а на следующий день с утра начинают завозить ресторанное белье (скатерти, салфетки и т.п.).  Устройство выездного шведского стола схоже с обычным, но нюансы все-таки есть. Снег и лед для ванн под гастроемкости заготавливаются заранее. Для горячих блюд везутся мармиты – либо электрические, либо на гелевом топливе. Сами горячие блюда везут в специальных термошкафах. Однако перед транспортировкой они не доводятся до полной готовности, а доходят уже в мармитах ближе к моменту подачи.  Стоимость мероприятия сказывается на меню и цене напитков и продуктов, но не на внешнем оформлении. Одноразовая посуда в подобных случаях не используется. Исключение касается обычно только пивных стаканов.  Тематические мероприятия.  Организация тематических шведских столов отличается специальными элементами меню и деталями сервировки. Например, если это день итальянской кухни, на столе непременно должны быть пармская ветчина, помидоры с «Моццареллой», жареный сладкий перец, ризотто. Обязательные макароны повар готовит для гостей отдельно, небольшими порциями. Блюда, не имеющие отношения к итальянской кухне (скажем, селедка под шубой), на подобном мероприятии недопустимы. Оформление стола должно включать в себя детали, типичные для Италии: это может быть скатерть в виде итальянского флага, бутылка со свечой, специальный зажим для пармской ветчины и т.д. Для официантов потребуется соответствующая тематике униформа.  Если в центре внимания какой-то праздник, например, Новый год или день Святого Валентина, необходимо подобрать соответствующее декоративное оформление стола. Вообще в сервировке можно обыграть любую тематику, но желательно так, чтобы украшения не заслоняли блюда. Ведь главное в шведском столе все-таки не форма, а содержание.  **9.ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ШВЕДСКОГО СТОЛА**  Для организации шведского стола используется специальное торгово-технологическое оборудование различных зарубежных и отечественных фирм, в состав которого входят:  · прилавок для подносов;  · охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд;  · прилавки-мармиты для супов и основных горячих блюд;  · прилавок для горячих напитков;  · тележки с выжимными устройствами;  · прилавок для столовых приборов и др.  В составе оборудования используются мармиты (котёл для кипячения) для поддержания в горячем состоянии приготовленной пищи. Обычно мармит изготавливается в виде передвижного контейнера, внутри которого находятся ёмкости, располагающиеся в горячей водяной ванне. Существует несколько моделей мармитов, в частности, настольные и напольные. Подогрев осуществляется на спиртовых горелках или с помощью нагревательных элементов. Каждый гость может без труда открыть и закрыть крышку мармита. Напольные мармиты часто выполняются из ценных пород дерева, имеют различную форму и габариты, поддерживают температуру от +30 до +80 С.  Для выкладки холодных блюд (салатов и закусок) используются салат-бары, выполненные в едином дизайне с мармитами, что позволяет оформить в одном стиле всю линию шведского стола. Температурный режим салат-баров – от +4 до +10 С.  Для горячих напитков устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад. Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения.  **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  **В этой работе мы рассмотрели тему «Организация питания по принципу шведский стол». Уделили внимание истории появления его на Руси, отметили экономичные аспекты и видовое многообразие. Подробно рассказали об особенностях сервировки, аранжировке, специфике обслуживания, а также правилах этикета за ним.**  Заметим, что, несмотря на всю привлекательность, шведский стол имеет немало отрицательных сторон. Именно они предопределили снижение популярности формата. Все больше ресторанных сетей, предоставлявших шведский стол, отказываются от этой концепции. Покупатели пресытились во многом эфемерными возможностями формата, а рестораторы отмечают его невыгодность.  Основные минусы шведского стола – низкая рентабельность, большой объем испорченной продукции, необходимость держать на буфете весь ассортимент, малые сроки годности продуктов.  Стремясь увеличить рентабельность, хозяева некоторых заведений снижают качество блюд, что еще больше отталкивает потребителей.  На популярность шведского стола серьезно повлиял и рост цен на продовольствие. Рестораторы не могут часто поднимать цены, опасаясь потерять клиентов. Низкие цены способствуют еще большему снижению рентабельности – практически, формат перестал приносить прибыль.  Изменилась и парадигма поведения потребителя. Раньше клиент обращал внимание на количество еды и ее цену. Сегодня же он больше заботится о вкусе и качестве пищи и не стремится съесть максимальное количество блюд.  Но, не смотря, на это - преимущества «Шведского стола» сложно переоценить. Они очевидны и сразу бросаются в глаза.  Красота - прекрасный внешний вид шведского стола, выбор огромного количества блюд из различных продуктов.  Свобода - неограниченное количество подходов к шведскому столу, и неограниченное количество еды, которую можно взять.  Скорость - нет необходимости ждать приготовления блюда и обслуживания персоналом.  Популярность - «шведский стол»- уже отработанный и зарекомендовавший себя с отличной стороны, способ питания, который пользуется успехом у туристов всего мира.  Самостоятельная работа: написать мини-реферат на тему «Что такое шведский стол?». Реферат должен состоять не менее чем из 15 предложений. Прежде чем писать реферат, внимательно прочесть лекцию! Всем хорошего дня и отличных оценок!  С уважением, Ирина Анатольевна. |