




2.4 Сервировка

НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ	
Б-11	Бланк с предварительным заказом
МИ-2	Специи
МИ-1	Салфетки
МИ-3	Плейсмет
МИ-4	Тарелки
МИ-6	Тарелка под приборы с салфеткой
	Приборы
	Бокалы
АЛГОРИТМ ПО СЕРВИРОВКЕ СТОЛА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ	
1	<p>Получить от администратора информацию о предварительном заказе</p> <p>Обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> • количество человек • время начала мероприятия • на номер стола • на перечень блюд и напитков • на примечания
2	Подготовить всю необходимую посуду на ближайший стейшн
3	При необходимости сдвинуть столы так, чтобы они стояли ровно, не шатались
4	Проверить чистоту столов, стульев или диванов, пола, проверить столы на отсутствие приклеенных снизу жвачек
5	Если что-либо не соответствует стандарту чистоты, устранить, используя алгоритмы по уборке
6	Выставить стулья ровно
7	Поставить минажи, салфетки по стандарту
8	Постелить плейсметы ровно по краю стола на место каждого гостя
9	<p>Выставить сервировочную тарелку, ровно по центру спинки стула. На расстоянии 1-2 см от края стола (в зависимости от наполненности стола блюдами. Расстояние между тарелкой и краем стола должно быть везде одинаковым)</p>
10	<p>Взять тарелку с конвертом для приборов, положить на нее необходимое количество вилок и ножей. Если приборов много, то для их переноски можно воспользоваться подносом с салфеткой</p>

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

RESTTEAM
ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ

<p>11</p>	<p>Положить нож справа 0,5-1 см от края тарелки так, чтобы основание ножа было по одной линии с нижним краем тарелки, т.е. 1-2 см от края стола</p> <p>RESTTEAM ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ</p>	
<p>12</p>	<p>Также положить на стол вилку слева. В результате нож и вилка напротив друг друга должны лежать по одной ровной линии</p>	
<p>13</p>	<p>Взять поднос с необходимыми бокалами и поставить справа на 0,5 см от лезвия ножа. Или правее от ножа, в зависимости от степени будущей наполненности стола блюдами. В результате все бокалы одной стороны стола должны быть по одной ровной линии</p>	
<p>14</p>	<p>Если в заказе предусмотрен суп, то столовую ложку кладем справа 0,5 см от ножа. Равняем по нижнему краю тарелки</p>	
<p>15</p>	<p>Если в заказе предусмотрен стейк или рыбное блюдо, то сервируем соответствующими приборами МИ-8 и МИ-9</p> <p>RESTTEAM ДЕЛИМСЯ ОПЫТОМ</p>	