

Тема 9. Способи подавання продукції в барах

План

1. Способи подавання алкогольних напоїв.
2. Правила подавання солодких страв і фруктів.
3. Правила подавання чаю, кави, шоколаду та какао.
4. Розрахунок з відвідувачами

1.Змішані напої готують у більшості випадків зі спиртних напоїв, які в барі можуть бути подані і в чистому вигляді. У таблиці 1 описані способи споживання спиртних напоїв.

Таблиця 1.

Способи подавання спиртних напоїв

Напій	Спосіб подавання	Кращі поєднання з іншими напоями
Віскі	Кімнатної температури чи з льодом в бокалі <i>тумблер</i> ; кімнатної температури в бокалі <i>дам</i> , яке супроводжується додатковим бокалом чи графином з горілкою.	З водою; з содовою; з колою
Коньяк	Кімнатної температури в коньячному бокалі на диджестив; із льодом у бокалі <i>тумблер</i> на аперитив (для VS і VSOP)	З водою; З содовою; З тоніком.
Арманьяк	Кімнатної температури в арманьячному бокалі на диджестив; із льодом у бокалі <i>тумблер</i> на аперитив (для коньяку три зірочки).	З водою; з содовою; з тоніком; з шампанським; з кавою.
Бренді	Із льодом у бокалі <i>тумблер</i> на аперитив; кімнатної температури в коньячному бокалі на диджестив (для високоякісних бренді).	З содовою; з тоніком; з апельсиновим соком.
Кальвадос	Кімнатної температури в коньячному бокалі на диджестив; в середині вечері в стопці; із льодом у бокалі <i>тумблер</i> на аперитив.	З кавою; з тоніком; з апельсиновим соком.
Джин і напій з ялівця	Охолоджені в стопці чи з льодом у бокалі <i>тумблер</i>	З тоніком; з вермутом; з лимонним соком.
Текіла і мескаль	Охолоджені, в стопці, з сіллю і шматочком лимона чи лайма	
Ром	Витриманий ром кімнатної температури в коньячному бокалі на диджестив	
Горілка	Сильно охолоджена, в стопці, може супроводжувати цілу вечерю	
Марк і грапа	Кімнатної температури, в стопці, на диджестив	
Кірш	У стопці на диджестив чи в середині вечері	З вермутом; соком.

Залежно від способу подавання спиртні напої можуть бути рекомендовані на аперитив і на диджестив. Наприклад, коньяк в коньячному бокалі при кімнатній температурі подають на диджестив, а коньяк в бокалі *тумблер* – на аперитив. Спиртні напої поєднуються з певними безалкогольними напоями. Наприклад, текіла добре поєднується з тоніком, лимонним і апельсиновим соком. У таблиці 2 названі також коктейлі, до складу яких входять відповідні спиртні напої.

Таблиця 2

Характеристика коктейлів – аперитивів та правила їх подавання

Назва групи	Назва напою	Посуд для приготування	Посуд для подавання	Смак та аромат	Колір	Особливості
Коктейль-аперитив (дообідній)	Manhattan	Шейкер	Мартінка, чарка для коктейлів	Сухий, з ароматом лимона	Золотисто-коричневий	Коктейль прикрашають вишнею. Для кращого смаку і аромату після приготування збризнути цедрою лимона
Коктейль-аперитив (дообідній)	Олдфешен	Тумблер	тумблер	Солодко-гіркий	Світло-золотий прозорий	Коктейль прикрашають вишнею або лимоном, апельсином. Подають з паличкою для перемішування
Коктейль-аперитив (дообідній)	Martini dry	Склянка для змішування	мартінка	Свіжий, дуже сухий	прозорий	Міцний алкогольний. Прикрасити оливкою або маслиною на шпажці. Щоб смак був більш виражений, необхідно добре охолодити посуд.
Коктейль-аперитив (дообідній)	Bronks	шейкер	мартінка	Сухий, солодко-гіркий апельсиновий	Каламутний-оранжевий	Прикрасити апельсином. Для кращого смаку взяти натуральний апельсиновий сік.

Аналогічно подають і лікери. Більшість лікерів у чистому вигляді подають з льодом. Деякі лікери добре поєднуються з соками, кавою, з содовою водою, тоніком.

Правила подавання вина у пляшках

Процес подавання вина складається з трьох стадій: представлення вина, відкриття пляшок та наповнення бокалів.

Якщо замовлене вино приносять з винного погребя, то пляшку несуть у лежачому положенні (як при зберіганні). При подачі таке вино тримають у спеціальному кошику, з якого вино розливають по бокалах.

Для охолодження білих вин необхідно використовувати спеціальне відро, яке заповнюють водою і льодом. Водно-крижана суміш має температуру 8 °С, що і потрібно для подачі даних напоїв.

«Тихі» вина. Якщо вино достатньо молоде, необхідно за добу-дві до подачі на стіл поставити пляшку у вертикальне положення. Пляшку з дуже старим вином краще встановити під кутом 30-40° (для цього є спеціальні підставки). Відкорковувати слід у такому ж положенні; якщо є побоювання, що вино може вилитися, трохи підвести пляшку.

Елітне червоне вино, що зберігалось при температурі 11—12°С, внести в кімнату за дві-три години до подачі на стіл (приблизно стільки часу потрібно, щоб воно досягло температури 18°С при середній кімнатній температурі 22°С). Слід обрізати фольгу (капсулу) під кільцем (потовщенням у верхній

частині шийки). Протерти чистою матерчатою серветкою. Використовувати звичайний надійний штопор з широкою, в п'ять витків, круглою в перетині спіраллю (спіраль із загостреними краями може зруйнувати пробку). Професіонали звичайно користуються важільним штопором — ножем «сомельє». Встановити точно по центру, вкрутити на один виток і злегка потягнути або покачати, щоб розхитати пробку. Потім угвинтити штопор достатньо глибоко, але так, щоб його кінець не вийшов за нижній зріз пробки (тоді у вино можуть потрапити її шматочки).

По можливості, не смикаючи і не розгойдуючи пляшку, витягнути пробку на три чверті, вигвинтити штопор і обережно витягнути пробку пальцями, прагнучи уникнути виляску. Можна вийняти пробку разом з штопором. Протерти край шийки, і якщо на внутрішній його поверхні налипнули шматочки пробки, — протерти і там. Оглянути і понюхати пробку знизу і з боків. Її вигляд і запах, як правило, вельми точно характеризують стан вина. Маркування на пробці повинно відповідати тому, що написано на етикетці. Деякі фахівці радять видалити капсулу повністю, щоб «відкрити пробку» (побачити, в якому вона стані). Використовувати тільки забезпечені ніжкою і тонкостінні бокали, що звужуються догори, з відполірованого безбарвного скла або кришталю (повна прозорість необхідна для того, щоб можна було милуватися кольором вина і визначати його стан; стінки, що звужуються догори, — для утримання букета, а ніжка — щоб триматися за неї і не зігріти вино теплом рук). Багато хто схильний недооцінювати важливість правильного підбору бокалів і тим самим позбавляють себе значної частки задоволення. Само собою зрозуміло, бокали повинні бути ідеально чистими: якщо їх погано прополоскати, навіть нікчемні залишки миючого засобу або пил негайно знищать букет.

Згідно з ресторанним етикетом, витягнуту з пляшки пробку кладуть на блюдечко, яке ставиться на стіл перед гостем.

Після цього офіціант витирає шийку і всю пляшку серветкою, а чистим ручником, складеним навпіл, обертає пляшку так, щоб по можливості не закрити етикетку, і приступає до презентації і розливу вина.

Вино офіціант наливає у бокали з правого боку, тримаючи пляшку в правій руці, заповнюючи бокали не більше ніж на $2/3$. При наливанні вина шийку пляшки кожного разу потрібно витирати серветкою від крапель вина. Якщо після подачі в пляшці ще залишилося вино, то її поміщують назад у відро з льодом і накривають серветкою. Пробку у відкриту пляшку не вставляють.

Оскільки червоні вина п'ють при кімнатній температурі, то їх потрібно перед подачею потримати якийсь час у теплому приміщенні. Витримані

червоні вина рекомендується відкривати наперед, оскільки їм для розкриття букета необхідний кисень.

Якщо в червоному вині через тривале зберігання утворився осад, то таке вино обережно переливають з пляшки в карафу, стежачи за тим, щоб осад залишився в пляшці. Цей процес називається декантуванням вина.

Упродовж століть, з тих пір, як вироби зі скла набули поширення в Європі, існує традиція переливати вино в карафу. Аж до ХХ ст. це робили винятково «для краси» і тому використовували пишні винні карафи, що підкреслюють високий статус господаря. Карафа для вина була ознакою аристократизму і предметом розкоші.

У ХХ в. ситуація змінилася. З'ясувалося, що переливання благородного вина в карафу — не розкіш, а необхідність. Перед подачею необхідно позбавити вино від осаду і наситити його киснем. Декантування або декантація (від французького *сісапайоп* — переливання) — це особливий ритуал, який здійснюють поціновувачі вин; він дозволяє елітному вину розкритися, провітритися, продохатися, насититися киснем і відновити баланс.

Сучасні професійні декантери розробляють відповідно до цих завдань і вже не мають ніяких прикрас: прозорий сяючий кришталь або високоякісне скло лише скромно підкреслює природні достоїнства вина і глибину його кольору.

Водночас є декантери, прикрашені декоративними елементами з мельхіору, золота, срібла, допустимі декоративні ручки, підставки і кришки. Такий декантер прикрасить ваш стіл, але видасть швидше любительське, ніж професійне ставлення до вин і тонкощів поводження з ними.

Сьогодні багато закладів прагнуть підвищити свій рівень обслуговування, навчаючи персонал навикам декантування вин. Цей ритуал, проведений красиво і правильно, створює особливу атмосферу і справляє враження на відвідувачів. Декантування можуть проводити тільки досвідчені офіціанти і сомельє. Які саме декантери необхідно придбати, підказує сама винна карта закладу.

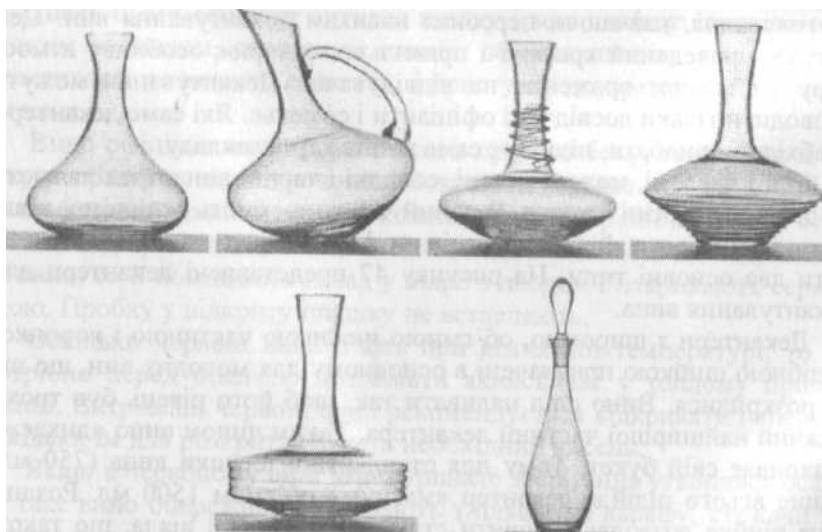
Білі і червоні, молоді і старі, солодкі і терпкі вина пред'являють до декантерів різні вимоги. В даний час випускають величезну кількість декантерів найрізноманітніших форм, серед яких можна виділити два основні типи. На рисунку представлені декантери для декантування вина.

Декантери з широкою, об'ємною нижньою частиною і воронкоподібною шийкою призначені в основному для молодих вин, що ще не розкрилися. Вино слід наливати так, щоб його рівень був трохи нижчий найширшої частини декантера. Таким чином вино «дихає» і розкриває свій

букет. Тому для стандартної пляшки вина (750 мл) краще всього підійде декантер «магнум» об'ємом 1500 мл. Розширена шийка дозволяє створити струмінь у вигляді віяла, що також сприяє аерації. Саме кисень є головним чинником, що прискорює дозрівання вина. Вино, перелите в декантер, необхідно випити того ж дня, причому багато професіоналів радять залишити в ньому молоде вино на декілька годин перед тим, як подати його на стіл. За цей час вино розкривається, подібно до бутона, і має дозрівати прямо на очах, практично подвоюючи свій смак і аромат. Чим молодше вино, тим тривалішого декантування воно потребує.

Інший тип декантерів є вужчим, найчастіше куляста посудина. Така форма призначена для благородних, тонких, витриманих вин. Варіюється вона набагато вільніше, ніж форма декантера для молодого вина, приймаючи форму вази, амфори або класичної карафи. Між ними є свої відмінності, розібратися в яких під силу тільки професіоналу. Так, декантер-амфора вважається ідеальною для крихкого витриманого бургундського вина. Зіткнення вина з повітрям у цьому випадку дуже незначне. Благородні старі вина здатні розкривати свій букет і без додаткової аерації. Більш того, надлишок кисню може «зламати» старе вино, і воно просто прокисне. Форма декантера покликана позбавити вино від природного осаду, що утворюється в пляшці, який спричинює гіркуватий присмак. При цьому сам факт утворення осаду вважається хорошою ознакою, особливо для таких сортів винограду, як Каберне Совіньон і Сера: це свідчить про якість вина і про те, що при виготовленні вина не зловживали фільтрацією.

Рисунок 1. Декантери для декантування вина



Декантер вимагає особливого підходу. Його не можна мити в посудомийній машині; небажано застосування хімічних речовин. Для миття декантера використовують спеціальний гнучкий «йоршик» і професійні миючі засоби. Сушити декантери слід на спеціальних штирях, розташованих під нахилом, для того щоб вода не застоювалася на дні, і в цьому ж положенні їх можна зберігати. Існують вина, які не рекомендується декантувати. Це: - дуже молоді червоні вина (Божоле та інші вина із винограду Гаме, просте Бордо, ельзаське Піно Нуар);

- більшість рожевих вин;

- дуже молоді білі вина на базі сортів Совіньйон, Шенен, Шардоне і деяких інших: Сансер, Мюскаде, Пуйї-Фюме, просте Бордо, Антре-де-Мер, білі вина: Рона, Прованс, Ленгедок і Руссильйон, Анджуйські, Бургундські (Пті Шаблі, Шаблі, Бургонь-Аліготе);

- шампанське Брют, Біле і Рожеве;

- дуже старі вина, віком 20-50 років. Пляшку старого вина краще відкоркувати на 40 хвилин раніше.

До вин, які потребують декантування, належать:

- зрілі червоні вина чудових років врожаю, які незважаючи на свій 10-15-літній вік, усе ще можна вважати молодими (врожаї 1982-1990 років);

- вина років з чудовою якістю врожаю, таких як :1945, 1961, 1982;

- ще не повністю розкриті червоні вина гарних сортів або середніх років врожаю (1983, 1991, 1992, 1993, 1994, 1997);

- червоні вина кращих із нещодавніх урожаїв: 1995, 1996, 1998 років, які зараз відкорковувати не рекомендується (Сгапсі Сш, УіеіНез), але на які вже існує попит. Єдиним способом покращення смакових якостей такого типу вин є декантація;

- більшість білих вин Сгапсі Сш віком від 5 до 15 років: Бургундські, Монраше, Кортон, Шарлемань, Батар, Шевальє, Мерсо, Пулиньї, Шассань, а також білі замкові;

- декантації потребують також портвейни.

Декантація складається з трьох етапів.

1. На прямокутній або круглій таці розташовують: скляний графин; кошик для вина з пляшкою; набір для відкривання пляшки (штопор, різчик фольги); невелику запалену свічку, для того щоб спостерігати за осадом у пляшці; рушник для витирання горлечка пляшки після її відкоркування (особливо це стосується старих вин, на пробці яких ззовні з'явилась природна пліснява); бокал для дегустації; відповідні бокали для сервірування вина гостям.

2. На даному етапі декантування необхідно:

- продемонструвати пляшку клієнту і оголосити назву фірми, регіону виробництва, рік врожаю;
- відкоркувати пляшку на очах у відвідувача;
- налити небагато вина в графин, потім перелити це вино в дегустаційний бокал.

Після цього сомельє дегустує вино. Коли вино дуже дороге, його дегустує або сомельє, або метрдотель, або головний менеджер. Якщо виявлять, що вино тхне пробкою чи інші серйозні дефекти, то краще його відразу ж поміняти.

3. Вміст пляшки переливають у графин таким чином, щоб вино розтікалося якомога ширше по внутрішній стінці графина. При цьому воно насичується повітрям.

Залежно від якості та зручності кошика для вина, дозволяється обережно дістати з нього пляшку перш ніж приступити до декантації.

Якщо на столі є вільне місце, то графин, а також пляшку, яку взяли з кошика, із закріпленою у горлечка пробкою виставляють на стіл. Якщо столик дуже малий, то графин залишають на столі, а пляшку — на спеціальному візку.

У чистому вигляді в спеціальному бокалі подають **шампанське**. Бармен повинен чітко дотримуватися певних правил при роботі з цим напоєм:

- шампанське, за винятком деяких найвідоміших марок, не рекомендується довго зберігати;
- температура зберігання повинна бути в межах 5 – 15 С. Тепло викликає зміну тиску в пляшці, пробка стискається, в результаті не забезпечується герметичність. Смак напою втрачає свою витонченість, колір стає бурштиново-жовтим. Під дією холоду в напої може з'явитися винний камінь;
- пляшку з шампанським слід зберігати в горизонтальному положенні, щоб пробка не розсохлася, не втратила еластичності і пружності, не розкришилася при відкриванні пляшки;
- шампанське слід зберігати в темному місці. Світло погано впливає на якість вин, особливо білих, у ньому з'являється сірчаний запах, що свідчить про те, що воно не придатне до вживання;
- відкриту не до кінця використану пляшку шампанського необхідно закрити пробкою і поставити в холодильник. Зберігати її можна тільки 1 – 2 дні.

Шампанське та ігристі вина за декілька годин до подачі слід охолодити. Перед подачею на стіл пляшку з шампанським поміщають у спеціальне відро, яке заповнюють льодом і грубою кухонною сіллю. У відро наливають

приблизно півлітра води. Потім двома руками беруть пляшку за шийку і крутять вправо і вліво до тих пір, поки на зовнішній стінці відра не утворюється крижана скориночка. Після цього пляшку можна відкорковувати.

Ця система охолодження вин називається фрапіруванням. Такий спосіб охолодження (фрапірування) проводиться тільки в службовому приміщенні.

Для безпечного відкупорювання шампанського воно повинне знаходитися у відрі з льодом. Офіціант спочатку видаляє капсулу з фольги і обережно розкручує металевий дріт (мюзле). Потім бере пляшку правою рукою, а лівою через складену серветку захоплює мюзле разом з пробкою, притримуючи великим пальцем верхівку пробки, щоб попередити її викидання. Офіціант обертає пляшку правою рукою і обережно звільняє пробку. Коли пробка починає виштовхуватися, її слід якийсь час притримувати, спускаючи тиск. Пробку потрібно видалити поволі і без сильного виляску. Подаючи шампанське, офіціант обертає пляшку ручником, як при подачі білих вин. Подаючи шампанське, дозволяється в деяких випадках лівою рукою брати зі столу келихи і наповнювати їх, тримаючи в похилому положенні.

У барах реалізують **пиво** в індивідуальній упаковці й розливне. По умінню правильно наливати розливне пиво судять про професіоналізм і майстерність бармена.

Бочки з пивом повинні зберігатися в прохолодному і чистому місці при постійній температурі, поводитися з ними необхідно з підвищеною обережністю. Спочатку слід використовувати більш старі бочки, не забуваючи про те, що строк пива обмежений. До того як почати їх використовувати, слід поставити бочки з пивом у приміщення бару на 24 години, оскільки вони повинні відповідати температурі бару, щоб пиво стабілізувалося. Відкривати бочки з пивом слід в останній момент і використовувати їх не більше 72 год. Для цього необхідно чітко розраховувати щоденний розхід пива в барі чи ресторані, враховуючи той факт, що 50 літрів пива еквівалентні 200 порціям по 250 мл.

Келихи для пива повинні бути помиті з дотриманням певних правил: бокали для пива слід мити окремо від інших, використовуючи два баки – один для мийки, другий – для ополіскування. Їх у жодному разі не слід витирати. При машинному митті пивні бокали також слід мити окремо від іншого посуду і не витирати. Жирні плями, сліди від губної помади і рідини для миття посуду сильно впливають на якість пивної піни: вона швидко спадає.

Основні правила порціонування розливного пива наступні:

- вибрати бокал тієї ж марки, що і пиво;
- добре сполоснути його, це необхідно для того, щоб освіжити бокал і покращити якість піни;
- ретельно стряхнути краплі з бокалу;
- наповнити бокал за один раз, для цього одним рухом до кінця відкрити кран і тримати бокал під кутом 45 градусів до кінця крана, щоб струмінь падав на стінку бокала, і коли він наповниться наполовину, направити струмінь прямо в бокал, приводячи його поступово у вертикальне положення для отримання необхідної кількості піни;
- коли бокал заповнений, закрити кран одним рухом;
- змити піну з нижньої частини бокалу, якщо вона впала на нього, і потім промокнути бокал за допомогою рушника;
- положити на стійку перед споживачем картонну підставку потрібної марки і на неї поставити пиво.

Пиво повинне зберігатися в прохолодному темному місці, подалі від високих температур. Однак дуже низька температура (нижче +5 С) йому також протипоказана.

На відміну від вина, положення пляшки при зберіганні не грає ролі. Виняток складає пиво з осадом чи пиво, закрите дерев'яною пробкою – вони повинні зберігатися у вертикальному положенні. Як правило, чим молодше пиво, тим краще воно п'ється, тому, відповідно, робити запаси нема сенсу.

2. Правила подавання солодких страв і фруктів

Обід або вечеря в ресторані або барі як правило, закінчується подачею солодких страв або по-французьки десертів. Перед їх подачею, офіціант прибирає весь раніше використаний посуд, прибори і з дозволу замовника закуски, що залишилися, хліб, спеції.

Щоб гість вибрав десерт, офіціант знову приносить карту меню: гостеві легше вибрати десерт, погодившись не тільки з бажанням, але і з можливостями.

Десерт доцільно розглядати як складову частину всієї трапези. І виходить якраз з того, що гість з'їв під час власне обіду (або вечері).

Скажімо, найкалорійнішим десертом прийнято рахувати пудинг, і буде цілком природно, якщо він завершить більш менш «необтяжливий» обід (скажімо, що складався з легкої закуски, супу і необ'ємної другої гарячої

страви).

А ось багатий і ситний обід краще завершити легким десертом; це може бути ніжний, повітряний ягідний мус — або нежирне морозиво, освіжаючий шербет.

Причому буде набагато краще, якщо, скажімо, соус або текстура десерту не повторюватимуть обідню страву. Так, якщо гість замовляв качку з яблуками, не варто радити йому включати яблуко і до складу десерту. Те ж саме можна сказати про колір десертної страви. Скажімо, якщо декілька обідніх страв (закуси, гарячі) були світлими (припустимо, кремовими), а офіціант запропонує десерт того ж кольору, то гість навряд чи сприйме це із задоволенням — як би вдало не був він приготовлений.

Більшість холодних солодких страв (компоти, мус, самбук, крем, густі киселі, фруктові салати, желе, ягоди з вершками, морозиво) подають у металевих креманках або скляних вазах, поставлених на підставні тарілки з декоративними паперовими серветками. Залежно від величини креманки або вази на серветку кладуть десертну, чайну, кавову або іншу спеціальну ложку ручкою вправо.

Фруктові салати можна подати в кошиках з цедри апельсина, в добре обробленій «під вазу» шкірці дині, ананаса, кавуна.

Салат – коктейль з фруктів і ягід прийнято подавати саме в бокалах, так укладаючи шарами підготовлені фрукти і ягоди, щоб вони створювали яскраву палітру барв. Зверху прикрашають збитими вершками або морозивом. Бокал ставлять перед гостем на мілкій десертній або пиріжковій тарілці з декоративною серветкою. Ложку кладуть перед креманкою ручкою вправо.

Як і морозиво, мус, желе, самбук, крем, а також компот з консервованих фруктів, подають у скляній креманці на пиріжковій тарілці з декоративною серветкою і десертною ложкою.

Сорбет — так називають дрібнозернистий фруктовий лід. Хоча назвати його десертом з повною на те підставою, строго кажучи, не можна, бо подають його між змінами страв; він освіжає порожнину рота і мовби готує смакові рецептори до сприйняття нової страви. Дуже популярні лимонний сорбет, цитрусовий з червоним вином. «Мартіні» подають у чарках.

Для приготування **шербету** використовують фруктовий сік і фруктове пюре, змішані з легким сиропом. Одержану суміш заморожують, постійно помішуючи в процесі замерзання, щоб запобігти появі кристалів льоду (а щоб вийшла абсолютно однорідна маса, використовують блендер).

Подають цей десерт у креманці на пиріжковій тарілці з декоративною серветкою і десертною ложкою. Тут можливі невеликі варіанти. Для наочності розглянемо один приклад — малиновий шербет з полуницею. Це вишуканий десерт густої консистенції, тому стіл наперед сервірують десертною ложкою і виделкою.

Набагато цікавіша подача **парфе**. Це морозиво з густих вершків, збитих із цукром. На бенкетах його подають на круглому металевому або фарфоровому блюді з десертною лопаткою. На очах у відвідувачів на приставному столику парфе розрізають на порції, розкладають на мілкі десертні тарілки і подають. Стіл наперед сервірують десертною ложкою.

Холодні солодкі страви при подачі повинні мати температуру не вище за 8-10°C, температура подачі морозива від 0°C до - 4°C.

До групи гарячих солодких страв належать: пудинги, суфле, млинчики з варенням, яблука в тісті, каша гуріївська.

Гарячі солодкі страви подають при температурі 65-70 °C.

Більшість гарячих солодких страв відпускають у металевому посуді, в якому вони були приготовані.

Наприклад, **кашу гуріївську** готують і подають на порційній сковороді (кроншелі) праворуч від клієнта, яку ставлять на підставну тарілку з паперовою серветкою, їдять, не перекладаючи, десертною ложкою. Окремо в металевому соуснику подають соус абрикосовий або фруктовий.

Суфле відпускають у тому ж посуді, в якому його запікали. Це може бути баранчик або сковорода. Стіл перед подачею сервірують глибокою десертною тарілкою і десертною ложкою. До суфле подають молоко в молочнику або вершки у вершківнику, їх ставлять праворуч від гостя. Спочатку офіціант обережно підрізає лопаткою краю суфле і, підійшовши до відвідувача з лівого боку, тримаючи блюдо в лівій руці, швидко і акуратно перекладає лопаткою суфле в тарілку відвідувача. Потім з правого боку підливає в тарілку з суфле молоко або вершки.

Пудинг (сухарний або рисовий) відпускають нарізаним на порції у десертній тарілці разом із соусом. У цілому вигляді його подають на круглому мельхіоровому блюді або на порційній сковороді. Далі офіціант перекладає його на десертну тарілку на підсобному столі і ставить потім праворуч від клієнта. Соус подають окремо в соуснику на пиріжковій тарілці, накритою паперовою серветкою, ставлять зліва. Десертну виделку і ніж кладуть до подачі соусу.

Фруктові, ванільні, шоколадні самбуки і муси подають у мілких десертних тарілках, їдять десертними ложками і десертними виделками.

Яблука, смажені в тісті: йдеться про кружечки яблук, що смажаться у фритюрі.

Подати їх найкраще на круглomu фарфоровому блюді з декоративною серветкою. Перед відпусткою їх посипають цукровою пудрою.

Окремо в скляному соуснику подають гарячий абрикосовий соус (ставлять його зліва від гостя).

Фрукти, що смажаться на решітці гриля (барбекю).

Решітку змащують маслом, розкладають на ній нарізані часточками (або скибочками) фрукти — очищені банани можна покласти цілими. Потім фрукти збризкують лимонним соком.

Можна приготувати і фруктові шашлики: фрукти заздалегідь змащують вершковим маслом і збризкують солодким цитрусовим соком. Смажать їх на шпагах на решітці гриля.

Подають на мілкій десертній тарілці, їдять десертною виделкою.

Яблучний штрудель готують з тонко розкаченого тіста, на яке укладають начинку з яблук, обсмажених мигдалевих пластівців, солодкої крихти і кориці. Штрудель згортають рулетом.

Після випічки десерт охолоджують, нарізають на порції і подають на мілкій десертній тарілці, посипавши цукровою пудрою і прикрасивши ягодами, збитими вершками або кулькою морозива.

До штруделя можна подати холодний ванільний соус на пиріжковій тарілці з чайною ложкою. Ставлять соус зліва.

Стіл заздалегідь сервірують десертними ножем і виделкою.

Млинчики з ягодами або фруктами «Фламбе»

Гарячі млинчики кладуть на мілку десертну тарілку.

Потім на розігрітій сковороді з вершковим маслом ягоди і фрукти збризкують коньяком або лікером «Орандж Кюрасао», підпалюють і, коли коньяк (або лікер) прогорить, перекладають ягоди (фрукти) на млинчик, краї завертають. Їдять десертними ножем і виделкою.

Фрукти в асортименті є обов'язковим десертом на бенкетах і прийомах. Перед подачею фруктів офіціант мие їх кип'яченою водою і обсушує. їх подають у вазах на високих ніжках, які розміщують у центрі столу. Фрукти часто використовують як декоративний елемент оформлення святкового столу, тому їх виставляють на стіл разом з холодними закусками. Оскільки фрукти беруть руками, то на столі повинна бути пиріжкова тарілка для кісточок і полоскальниця (ваза або салатник) з підкисленою теплою водою. Її ставлять на пиріжкову тарілку, накриту паперовою серветкою.

Фрукти у вазі можна запропонувати гостям «в обнесення», підійшовши до кожного з них. Вазу при цьому офіціант повинен тримати за верхню

частину ніжки. При індивідуальній подачі фрукти подають на мілкій десертній тарілці праворуч від відвідувача, їдять фруктовими або десертними ножем і виделкою.

Прикрашати стіл можуть баштанні: **кавуни і дині**. Перш ніж подати на стіл, кавун ретельно миють, обсушують рушником і розрізають уздовж навпіл, а потім упоперек на шматки завтовшки 2 см. Не видаляючи зерен, шматки укладають на блюдо або тарілку. Якщо кавун недостатньо солодкий, то окремо подають цукрову пудру або цукор-пісок. Дині також промивають та обсушують, розрізають, виймають волокнисту масу і зерна, а потім розрізають на шматки завтовшки 1-1,5 см і укладають на блюдо або тарілку.

При виконанні замовлення, що складається з декількох порцій, офіціант розрізає на шматки один або два сегменти кавуна або дині (або поодиноці того й іншого) і укладає їх на фарфорове блюдо скориночкою вниз. Для зручності при укладанні кожен другий (парний) шматок висувають з ряду сегменту до борту блюда на 1-2 см. Подають кавуни і дині на блюді в обнесення або ставлять блюдо на обідній стіл.

Якщо дині дуже маленькі, їх подають кожному гостеві індивідуально. У плоду зрізають «зубчиками» верхню частину — це буде «кришка» у формі зірки. Столовою ложкою вишкрібають з обох частин дині насіння.

За допомогою виїмки роблять з м'якоті дині кульки, заповнюють ними «чашу», додають до них дві китички червоної смородини і лист м'яти. Подають на десертній тарілці, прикривають «кришкою», закріпленою двома шпагами.

Напівкруглі і клиноподібні часточки дині з поглибленнями в них часто заповнюють шербетом, морозивом, ягодами, зеленими виноградинами, папайєю, манго, маракуйєю.

Грейпфрути подають на стіл, де вже розрізають на дві половинки, при цьому стіл іноді сервірують спеціальною ложкою з гострим краєм, щоб вийняти м'якоть, яку можна замінити чайною ложкою. Окремо до грейпфрута зліва подають у розетці на пиріжковій тарілці цукрову пудру з чайною ложкою.

Манго подають на стіл очищеним і нарізаним на часточки. їдять за допомогою фруктової виделки.

Банани можна подати на стіл цілком, при цьому гостеві не слід очищати лише частину банана, підносячи до рота фрукт із звисаючою шкіркою. Банани очищають від шкірки, маленькі шматочки відрізають фруктовим ножем і їдять виделкою для фруктів. Необхідно передбачити вазу з теплою водою і пелюстками троянд для обполіскування пальців. Її встановлюють в полотняній серветці, складеній конвертом, на закусочній

тарілці.

Абрикоси, персики, сливи також подають на мілкій десертній тарілці разом з фруктовим приладом. Справа ставлять у пиріжкову тарілку для кісточок та полоскальницю з теплою водою.

Вишню, черешню подають з плодоніжками в скляній кременці, поставленій на пиріжкову тарілку, в яку складають кісточки. Полоскальницю з водою розташовують справа.

Ананас подають нарізаним кружечками і залитим сиропом у кременках на пиріжковій тарілці разом з чайною або десертною ложкою.

Ананас можна подати оригінальніше: вирізувати з нього «чашу» і наповнити її дрібно нарізаними шматочками м'якоті того ж ананаса та інших фруктів, ягодами.

Ножом зрізають верхню частину ананаса, відступивши від пучка листя на 2 см. (Вона послужить кришкою, яку закріплюють на «чаші» за допомогою дерев'яних шпаг.)

Подають ананас на тарілці. їдять десертною ложкою.

Полуницю, малину, ожину офіціант приносить до столу у вазах або кременках разом з десертною ложкою (для розкладання). На стіл заздалегідь ставить мілку десертну тарілку і десертну ложку. Вазу або кременку з ягодами ставлять справа. До ягід можна подавати цукрову пудру (у розетці або кременці з чайною ложкою) або згущене молоко. Часто ягоди подають з охолодженими вершками або молоком. У цьому випадку стіл сервірують глибокою десертною тарілкою разом з підставною тарілкою і десертною ложкою. Молоко або вершки приносять у молочнику, ставлять справа на пиріжкову тарілку.

Виноград у вигляді цілої кисті подають на мілкій десертній тарілці і ставлять праворуч від гостя. Стіл заздалегідь сервірують мілкою десертною тарілкою і чайною ложкою. Гість сам відщипує виноградину від китички, з'їдає ягоду, потім непомітно зрушує язиком кісточку на чайну ложку і перекладає їх ближче до краю своєї тарілки.

Асортимент фруктів сильно розширився завдяки екзотичним плодам. В основному їх застосовують в десертних композиціях, оскільки вони мають вишуканий смак і дуже декоративні. Так скибочки карамболі (зелені кислуваті плоди огіркового дерева) у формі зірочок служать прекрасним доповненням до десертів. У цього фрукта тонка шкірка, і його не чистять.

Фізаліс — ягоду їдять цілком, з шкіркою, але ефектна яскрава оболонка в їжу не годиться, тому її відділяють перед подачею і розкривають, демонструючи ягоду.

Ківи в ресторанах ріжуть на часточки і подають очищеними. Втім, у ряді випадків їх ріжуть навпіл і вибирають вміст чайною ложкою – як і з половинок **інжиру**.

При подачі десертів офіціант повинен уміти не тільки, у разі потреби, консультувати, але і, часом, завершувати технологічний процес — наприклад, якщо замовлені **фрукти фламбе**.

Такі фрукти мають інтенсивний аромат і яскраво виражений смак.

Головне, щоб гість побачив дуже красиве «вогненне шоу», яке могло б розважити, зацікавити його. Тому у ряді закладів ресторанного господарства фламбе (повністю — або тільки завершальний етап) — готують перед відвідувачем. На окремому столику, на підставці із спиртівкою, звичайно, з дотриманням усіх правил безпеки. І робить це або кулінар високої кваліфікації, або — що не рідкість — офіціант (теж ас своєї справи). Нарізані фрукти посипають цукровою пудрою, корицею, тертим мускатним горіхом, потім обсмажують на вершковому маслі і поливають прогрітим і підпаленим бренді, лікером «Гран Марнье» або ромом. Коли вогонь погасне, фрукти перекладають у креманку і офіціанті подає її на стіл.

Багато хто сьогодні замовляє **фламбіровані фрукти з морозивом**. Тут технологія така: на сковороді розтоплюють вершкове масло, висипають цукровий пісок і злегка карамелізують. Заливають заздалегідь підігрітим апельсиновим соком, уварюють. На сковороду з одержаним сиропом викладають фрукти і ставлять на газовий пальник. Заливають фрукти на сковороді коньяком, що горить, струшують кілька разів, щоб сироп просочив фрукти, а коньяк повністю згорів. Викладають фламбіровані фрукти на мілку десертну тарілку поверх морозива — і подають гостеві разом з десертною ложкою.

Сьогодні особливий попит на **сирні** десерти, наприклад, десерт «тірамісу» родом з Північної Італії, створений на основі вершкового сиру, печива бісквітного, закінчуючи кремом. Прикрашають карамелевою глазур'ю і шоколадом. Подається на десертній тарілці з десертним ножом і виделкою.

До вибору десерту як фіналу трапези гості особливо прискіпливі і скрупульозні. Склад десерту, його калорійність офіціант повинен «знати на зубок». Адже найчастіше десерт замовляють жінки (нерідко вони загалом замовляють тільки десерт), і при цьому вони хочуть, щоб він був оригінальним, смачним і не обтяжливим для талії.

Тістечка в асортименті і торти, що заздалегідь розрізають на порції, подають у низькій вазі «плато» або на підносі з декоративною серветкою. Тістечка розкладають кондитерськими щипцями, торти — лопаткою. Стіл сервірують мілкими десертними тарілками. Тістечка їдять виделкою для

тістечок, маленькі тістечка (птифури) беруть рукою. Торт залежно від консистенції — ложкою і виделкою або ножем і виделкою (десертними).

3. Правила подавання чаю, кави, шоколаду та какао

У ресторані подають гарячі напої на основі кави, чаю, гарячого шоколаду і какао при температурі 75°C.

Чай — унікальний напій, який має цілющі властивості, усуває сонливість, підбадьорює дух і знімає втому. Враховуючи корисні властивості цього напою, до чайної карти включають **зелений, білий, чорний, жовтий, улун (бірюзовий), ароматизований чай і етнічні напої (мате і ройбуш).**

Способи подачі чаю залежать від його виду.

Зелений чай заварюють у невеликому керамічному чайнику і п'ють, не розбавляючи кип'ятком, з маленьких керамічних чашок(піал). Водночас елітні сорти зеленого чаю, спресованого у формі кулі, плодів лічі, зірки або пагоди, заварюють у прозорих чайниках, щоб спостерігати, як розпускаються справжні чайні квіти, і п'ють з прозорих чашок. До зеленого чаю замість цукру окремо в розетці подають сухофрукти.

Білий чай відрізняється від зеленого тим, що чайний лист не скручується, а залишається в своїй природній формі. Білий чай робить охолоджуючу дію на організм, тому він ідеально підходить для жаркої погоди. Його заварюють у прозорому чайнику, заповнюючи той 1/3 об'єму, і п'ють, не розбавляючи, з прозорих чашок.

Жовтий чай відрізняється від зеленого і білого тим, що чайний лист якийсь час тримають на пару, потім витримують у пергаментному папері, щоб зберегти певний баланс тепла і вологи. Жовтий чай настроює гостя на філософський лад. Такий чай, як правило, супроводжує бесіди, дискусії. Його подають на стіл у чайнику з вогнетривкого прозорого скла, який ставлять на спеціальну підставку з маленькою свічок всередині, яка не дає напою остигнути.

Чорний чай — це чай з максимальним ступенем ферментації, в результаті якої він набуває насиченого, терпкого смаку, красивого темно-рубінового або бурштинового кольору настою і густого «смолянистого» аромату.

Найвідоміший китайський чорний чай — «Пуер». Але чорним чаєм славиться не тільки Китай. Наприклад, в Індії, в передгір'ях Гімалаїв, вирощують унікальні чорні чаї-дарджилінгі. Це найсвітліші чорні чаї, вони дають при заварюванні бурштиновий сонячний настій з вишуканим ароматом, яскравим смаком, особливою терпкістю і м'яким, солодким

після смаком.

Чай заварюють у невеликому фарфоровому чайнику. Його прогривають над паром, кладуть у нього сухий чай (2 г на порцію напою, потім доливають кип'ятком у декілька прийомів, після чого накривають серветкою, розливають по чашках через ситечко і додають кип'яток.

Крупнолистовий чай заварюють у прогрітому заварному чайнику місткістю 250 см³, куди кладуть 3 чайні ложки сухого чаю. У результаті вийде добра заварка на 5 чашок. При порціонуванні чаю в чашку місткістю 200 мл наливають 50 мл заварки і доливають кип'яток.

П'ють чорний чай з фарфорової чашки, окремо подають цукор, лимон, варення, мед.

Основні способи подачі чаю:

- у заварному і доливному чайниках, розрахованих на декілька чашок;
- у чайних фарфорових чашках блюдцями;
- у скляних чашках;
- у стаканах з тонкого скла;
- у піалах (зелений і жовтий чай).

Улунський китайський чай (оолон) часто називає бірюзовими або зеленими завдяки особливій технології часткової ферментації чайного листа. При їх виробництві використовують крупне листя чайних дерев особливих сортів. Улуни володіють насиченим і глибоким ароматом з фруктовим, ягідним, квітковим, пряним медовим відтінками. Саме слово «Улун» означає «Чорний дракон».

Заварюють улун абсолютно особливим чином. Цей спосіб заварювання називають «гунфу ча» — вища чайна майстерність.

Запалюють паличку, на нього ставлять чайник з водою. Поки готується вода, гостей знайомлять з видом і ароматом з чайного листа. Для первинного обмивання і прогрівання посуду наливають киплячу воду в заварювальний чайник (чаху) і накривають кришкою. Потім витонченим рухом воду з цього чайника переливають у чахай (теж різновид чайника, другої конфігурації) і вже з нього акуратно розливають по високих чашках (венсянбей), обполіскуючи цією першою водою посуд.

За допомогою спеціальної лопатки з набору чайного інструмента чайний лист акуратно перекладають у підігрітий чайник (чаху), заповнюючи його приблизно на третину (для зручності в шийку чайника можна вставити воронку з набору спеціальних інструментів), потім наливають киплячу воду в стані «білого ключа» (80—85°C), накривають кришкою і відразу виливають настій заварюють чай: заповнюють чайник кип'ятком, обливають чаху

гарячою водою, витримують коротку паузу (вона, до речі, різна — залежно від вигляду і сорту чаю). Цей чай красивим рухом переливають у чахай, а потім розливають по високих чашках венсянбей, наповнюючи їх на 3/4 об'єму. Зверху венсянбей прикривають дегустаційним чашками. Чайну пару охоплюють пальцями правої руки, перевертають і ставлять на підставку. Так само роблять з рештою чайних пар і пропонують їх гостям; вийнявши венсянбей з чайної пари, гість вдихає з неї аромат, дегустуючи чай. Залежно від сорту улунський чай можна заварювати багато разів, насолоджуючись його смаком і ароматом.

Ароматизований чай може бути як зеленим, так і чорним. Їх ароматизують цвітом, травами і плодами. Вживають як гарячими, так і холодними.

Мате — етнічний напій, який спрадавна п'ють в Аргентині, Чилі, Бразилії, Парагваї. Проте сьогодні він набуває всього велику популярність у всьому світі завдяки вмісту в ньому унікальної речовини — матеїну. Це сильний природний стимулятор, який містить майже всі вітаміни і захищає людину від депресій, нормалізує тиск, знижує рівень холестерину, пригнічує відчуття голоду, допомагає при розумовій втомі і головних болях.

Для виробництва мате використовують молоде зелене листя багаторічної рослини гостролиста широколистого, відомого в Латинській Америці як «ієрфа мате»; з його листя виготовляють декілька видів мате — зелений, смажений і золотий.

Для приготування і вживання мате також використовують спеціальний посуд.

Колебас — посудина для заварювання мате, виконана з гарбуза. Необхідна також металева або керамічна трубочка із ситечком на кінці — бомбілья. Колебас заповнюють мате на 2/3 об'єму, заливають гарячою водою (75-80°C), настоюють, опускають бомбілью. Гарячу воду можна доливати до 8 разів, не виймаючи бомбілью.

Сьогодні найбільш поширені мате зелений, «Карнавал» (смажений парагвайський мате, доповнений ройбушем, какао, мигдалем, цвітом кактуса, шоколадним ароматизатором), а також м'ятний, суничний і лимонний мате.

Ройбуш — це натуральна суміш з листя і стеблин чагарникової рослини сімейства бобів, що культивуються в Південній Африці. Ройбуш означає «червоний чагарник». Напій на його основі має кисло – солодкий освіжаючий смак. Ройбуш не містить кофеїну і володіє м'якою стимулюючою дією, оскільки в ньому багато вітамінів та мікроелементів. Він відновлює водосольовий баланс організму, знижує рівень холестерину, зміцнює імунітет, нормалізує кров'яний тиск, знімає головні болі.

Найбільш поширені ройбуш «Маракеш», ароматизований натуральним екстрактом апельсину; лимонний «Мірт»; зелений ройбуш; ройбуш «Червоні фрукти» з чорною смородиною, суницею, вишнею, чорницею; ройбуш «Кейптаун», що містить натуральні олії манго і пасіону; зелений ройбуш «Тропікана» тощо. Подають ройбуш у чайнику з тонкого жароміцного скла, встановленого на спеціальну підставку з підігрівом і в чайних чашках з блюдцями з скла.

Значну частину асортименту чайної карти складають **напої «айс ті»**. Холодні чайні напої освіжають і тонізують. їх готують з використанням різних сиропів і соків, які різноманітять смак, колір і аромат напою: банановий, абрикосовий, ванільний, шоколадний, карамелевий, м'ятний, апельсиновий і вишневий. їх подають у бокалах гоблет і хайрикен. Бокал заповнюють 5-6 кубиками льоду залежно від його місткості, наливають холодний чай і потім додають сироп. Змішані напої з холодним чаєм можна приготувати шаруватими: у бокал з льодом спочатку наливають сироп, на нього (по барній ложці) сік і потім — чай. Оформляють фруктами і ягодами, подають із соломинкою. Температура подачі такого чаю від 12 до 14°C.

У ресторані готують каву еспресо, допію, рістрето, американо, капучіно, еспресо макіато, лате. Причому, всі ці види можуть бути представлені як і в основній карті меню, так і окремо, в меню бару.

Для подачі **кави чорної** використовують кавові чашки місткістю 75-100 см³ з блюдцями і кавовими ложками. їх приносять на підносі і ставлять перед клієнтом справа правою рукою так, щоб ручка чашки була повернена вліво, а кавова ложка лежала на блюдці ручкою вправо. До кави можна подавати молоко, вершки (гарячі) в молочнику або вершківнику. Чорну каву можна подати в кавнику, але в цьому випадку на стіл заздалегідь ставлять чашки з блюдцями і ложками.

При подачі **кави по-східному** використовують той же посуд, в якому її готували: порцію кави разом з цукром засипають у спеціальну конусоподібну каструлю, що має довгу ручку (джезву), заливають холодною питною водою, доводять до кипіння паром з паровідвідної трубки або на плиті. На поверхні кави утворюється так звана кавова пінка. У цьому ж посуді каву подають до столу. Якщо кава зварена в джезві, розрахованій на декілька порцій, то спочатку офіціант розкладає по чашках кавову пінку, а потім наливає каву. Особливістю такої кави є те, що вона подається солодкою разом з гушавиною. Окремо до кави подають охолоджену воду з льодом.

Джезві з кавою офіціант ставить на пиріжковій тарілці, а потім разом з кавовими чашками, блюдцями і кавовими ложками розташовує на таці.

Поставивши тацю на підсобний стіл, офіціант бере ручку лівою рукою через ручник і чайну ложку (у правій руці) знімає з поверхні кави пінку. Обережно обертаючи ложку, він збирає на неї пінку і піднімає над джезвою. Лівою рукою переливає приблизно половину об'єму напою в чашку, потім збовтує турку, щоб піднялася гущавина, і переливає частину кави, що залишилася, в чашку. Зверху в чашку обережно кладе пінку. Ставить чашку з кавою з правого боку правою рукою.

Для приготування **кави з молоком** або **вершками** необхідно заздалегідь молоко або вершки закип'ятити (краще всього це робити за допомогою пари з паровідвідної трубки кавоварки).

Каву з морозивом (**глясе**) готують так. У стакан кладуть кульку морозива, заливають охолоджену чорну каву і відразу подають. Відпускають глясе в спеціальному стакані місткістю 250 мл, а за відсутності таких стаканів — у звичайному стакані або фужері. Окремо подають чайну ложку і соломинку.

Є декілька прийомів подачі кави. Так, наприклад, якщо кава подається в кавниках, то в цьому випадку перед відвідувачем ставлять порожню чашку місткістю 100 мл. Далі офіціант, запитавши дозволу, наповнює чашку. Звичайно в кавнику залишається частина кави. Тому кавник ставлять праворуч від відвідувача, щоб йому зручно було наливати другу чашку самому.

При подачі кави в чашках їх ставлять на блюдці, куди кладуть чайну ложку, причому чашку заздалегідь підігрівають. Цукор у розетці до кави подають окремо, до цукру подаються щипці.

Використані при подачі кави невеликі таці служать для розміщення на них предметів: кавника, чашок з блюдцями, цукорниці. Кавник ставлять на внутрішній край таці (щоб була рівновага), що буде зручно при перенесенні, оскільки тяжкість тоді припаде на внутрішню частину руки, і ліва рука менше втомиться.

4.Розрахунок з відвідувачами.

Уважність до гостя і прояв професійної турботи, але без зайвої настирливості, створюють позитивне враження про заклад ресторанного господарства і викликає у гостя відчуття повного комфорту. Щоб це відчуття не залишало відвідувача, необхідно після подачі кожної страви цікавитися, чи все в порядку і чи не потрібно зробити що-небудь ще. Це допоможе уникнути багатьох претензій. Крім того, у гостей виникає відчуття, що офіціанти працюють чесно, на повну силу своїх можливостей.

Іноді начебто зовсім незначні деталі можуть допомогти встановити довірчі відносини з відвідувачами.

Приблизно до моменту подачі десерту офіціант уже повинен знати, як відвідувачі розплачуватимуться. Рахунок подається відвідувачу або на тарілці із серветкою, або на невеликому підносі в спеціальній папці. За рішенням адміністрації закладу можна після прийому замовлення або подачі холодних страв підрахувати суму замовлення і покласти на стіл замовника перший екземпляр рахунка. А обслуговування продовжувати за копією рахунка. Після того, як відвідувач розплатився і одержав здачу, необхідно не забувати проявляти щодо нього подальші знаки уваги і у жодному випадку відразу не відходити від столу. Можна допомогти гостеві встати з-за столу, якщо потрібно — супроводжувати його до гардероба, допомогти одягнутися, а то і проводити до дверей. При прощанні не забудьте подякувати гостеві за відвідини.

В кінці дня на підставі копій рахунків офіціант складає реєстр і здає його разом з копіями рахунків, знімними клавішами і ключами від лічильників касової машини і виручкою (чи її залишків, якщо вона протягом дня здавалася частинами) касиру або головному касиру.

Касир (головний, старший) разом з офіціантом зобов'язаний перевірити відповідність суми зданої денної виручки свідченням лічильників контрольно-касової машини і підсумкової суми за реєстром здачі рахунків і внести відповідні записи в книгу реєстрації. Правильне заповнення рахунків і реєстрів контролює метрдотель.

При організації в барі обслуговування святкових урочистостей учасники банкету заздалегідь оплачують у касі бару вартість страв, напоїв, виробів за певним меню з отриманням завіреного штампом закладу квитанції, на якій вказується вартість святкового заходу.