

Фото-сервировки по типам столов

Meetto — Стандарты сервиса | Материал к статье «Стандарты обслуживания в ресторане»

1. Завтрак (континентальный / буфет)

Позиция	Посуда / Приборы	Размещение
Основная тарелка	Плоская 24–26 см	По центру каверта
Тарелка для хлеба	Малая 16–18 см	Слева вверху от основной
Нож столовой	Нож основной	Справа от тарелки (лезвие к тарелке)
Вилка столовая	Вилка основная	Слева от тарелки (зубцы вверх)
Нож для масла	Нож масляной	На тарелке для хлеба (лезвие к центру)
Чашка/пиала для кофе	Чашка 180–200 мл + блюдце	Справа вверху от тарелки
Ложка для кофе	Ложка чайная/кофейная	На блюдце (ручка вправо)
Стекло для воды/сока	Хайбол / соковик	Справа выше чашки
Салфетка	Тканевая / бумажная в кольцо	На основной тарелке или слева от вилки

Схема каверта (вид сверху):

[Стекло вода] [Чашка кофе]

[Салфетка] [Тарелка хлеба] [Нож масл.]

[Вилка] [ТАРЕЛКА] [Нож]

Фото-эталон «Завтрак»

Распечатайте фото идеальной сервировки. Повесьте на официантку.

2. Бизнес-ланч

Позиция	Посуда / Приборы	Размещение
Тарелка для салата/закуски	Малая 18–20 см	Приносится с блюдом, убирается после
Тарелка для супа	Глубокая 24–26 см + подташник	Приносится с супом
Тарелка для горячего	Плоская 27–30 см	По центру каверта (под смену)
Вилка столовая	Вилка основная	Слева
Нож столовый	Нож основной	Справа
Ложка суповая	Ложка суповая	Справа от ножа (при подаче супа)
Чашка/пиала для кофе	Чашка 180–200 мл + блюдце	Справа сверху (после горячего)
Стакан для воды	Хайбол / стакан 250–300 мл	Справа выше чашки
Салфетка	Тканевая	На тарелке или слева

Схема каверта (вид сверху):

[Стакан вода] [Чашка кофе]

[Салфетка] [Нож]

[Вилка] [ТАРЕЛКА]

(Ложка подаётся с супом)

Фото-эталон «Бизнес-ланч»

Распечатайте фото. Повесьте на официантку.

3. Ужин (а ля карт / полный цикл)

Позиция	Посуда / Приборы	Размещение
Тарелка под закладку (шоуплэйт)	Декоративная 30–32 см	По центру каверта (база)
Тарелка для аперитива/закуски	Малая 18–20 см	На шоуплэйте (снимается после)
Тарелка для супа	Глубокая 24–26 см + подташник	На шоуплэйте (снимается после)
Тарелка для горячего	Плоская 27–30 см	На шоуплэйте (снимается после)
Тарелка для десерта	Десертная 18 см	Приносится с десертом
Вилка закусочная	Вилка малая	Слева наружу (1-я)
Вилка столовая	Вилка основная	Слева ближе к тарелке (2-я)
Нож закусочный	Нож малый	Справа наружу (1-й)
Нож столовый	Нож основной	Справа ближе к тарелке (2-й)
Ложка суповая	Ложка суповая	Справа от ножей (3-я, при супе)
Вилка десертная	Вилка десертная	Горизонтально над тарелкой (ручка влево)
Ложка десертная	Ложка десертная	Горизонтально над вилок (ручка вправо)
Бокал для вина (красное)	Бокал большой 450–550 мл	Справа выше ножей (1-й)
Бокал для вина (белое)		Справа выше ножей (2-й)

Позиция	Посуда / Приборы	Размещение
	Бокал средний 350–400 мл	
Бокал для воды	Хайбол / бокальчик 250–300 мл	Справа выше бокалов для вина
Бокал для игристого	Флют / тюльпан 180–220 мл	Справа выше (3-й ряд, при заказе)
Чашка/пиала для кофе	Чашка 180–200 мл + блюдце	Справа вверху (после десерта)
Салфетка	Тканевая, сложенная фигурно	На шоуплэйте или в бокале для воды

Схема каверта ужин (вид сверху):

[Бокал игристое] [Бокал вода] [Бокал белое] [Бокал красное]

[Чашка кофе]

[Ложка дес.] [Вилка дес.]

[Салфетка]

[Вилка закл.] [Вилка ст.] [ШОУПЛЭЙТ] [Нож закл.] [Нож ст.] [Ложка суп.]

Фото-эталон «Ужин — полная сервировка»

Распечатайте фото. Повесьте на официантку и в зону пас.

4. Банкет / Свадьба / Корпоратив

Позиция	Посуда / Приборы	Особенности
Шоуплэйт	Декоративная 30–32 см	Обязательна, снимается перед горячим
Приборы	Минимальный набор: вилка, нож, ложка	Дополнительные приборы подаются с блюдами
Бокалы	Вода + 1–2 бокала для вина	Игристое — отдельно при тосте

Позиция	Посуда / Приборы	Особенности
Хлебница	Общая на 4–6 персон	В центре стола, нож для хлеба
Соусники	Общие на стол	Соус, оливковое масло, бальзамик
Салфетки	Сложенные в форму (лебедь/ веер)	На шоуплэйте или в бокале для воды
Меню/карточки мест	Персональные	На салфетке или рядом

Фото-эталон «Банкетный стол»

Распечатайте фото: симметричная рассадка, центральное оформление, общие аксессуары. Повесьте в банкетный отдел.