TEHNOLOGIA ACTIVITĂȚII ÎN RESTAURANT ȘI BAR

RADU NICOLESCU

VALENTIN BORDA
Redactor de carte

*

MARCEL DĂNESCU
Prezentare grafică

MARIAN RONDELLI
Ilustrații

Referenți:
Aurelian Heroiu ∘ *Andrei Caralis*

Radu Nicolescu

tehnologia activității în restaurant și bar

editura
sport-turism

În anii construcţiei socialiste, pe baza politicii ferme a Partidului Comunist Român, odată cu dezvoltarea puternică a forţelor de producţie s-a dezvoltat şi modernizat continuu baza tehnico-materială a turismului, menită să impulsioneze, printr-o valorificare superioară a patrimoniului naţional, turismul intern şi internaţional.

Intrînd în noul cincinal 1981—1985, *cincinalul calităţii şi eficienţei*, valorificarea superioară a bazei materiale a turismului şi aplicarea cu rigurozitate a cerinţelor noului mecanism economico-financiar impun înfăptuirea unei munci de calitate, adică *transformarea cantităţii într-o nouă calitate*, aşa cum a indicat tovarăşul NICOLAE CEAUŞESCU încă la Conferinţa Naţională a P.C.R. din decembrie 1977.

PREFAŢĂ

Infăptuirea dezideratelor de eficienţă şi calitate în turism presupune ca toată activitatea de deservire să se înfăptuiască în spiritul cerinţelor conducerii ştiinţifice. În domeniul alimentaţiei publice, una din activităţile de bază ale turismului, munca nu se mai poate desfăşura numai pe bază de experienţă proprie, de rutină şi intuiţie. Concretizarea exigenţelor noii calităţi reclamă o permanentă preocupare din partea lucrătorilor din restaurante, baruri, braserii, bufete, bucătării, pentru autoperfecţionare, lichidarea din activitate a rutinei, a formalismului, combaterea conservatorismului. Numai studiind permanent ceea ce este mai nou în domeniul propriu de activitate, personalul din alimentaţia publică va putea să-şi facă munca mai productivă, mai eficientă, să acţioneze într-un spirit revoluţionar.

Privind cu satisfacţie drumul pe care l-am parcurs, succesele pe care le-am obţinut pe plan intern şi internaţional în sfera alimentaţiei publice, sîntem obligaţi să asigurăm ridicarea pe o treaptă superioară a producţiei culinare româneşti, prin servicii de înaltă calitate, încît şi în acest fel să contribuim ca tradiţiile de caldă ospitalitate ale poporului nostru, peisajul de un farmec senin, monumentele şi operele de artă ce poartă pecetea spiritualităţii româneşti să poată fi valorificate în toate anotimpurile şi în cele mai bune condiţii. Calitatea serviciilor din cadrul alimentaţiei publice presupune însă, în afară de promovarea largă a bucătăriei româneşti pentru toate vîrstele şi pentru toate gusturile, o conduită exemplară din partea lucrătorilor din acest sector de activitate, ordine, disciplină, pasiune în muncă, dăruire, dragoste şi devotament pentru meseria aleasă. Dar în alimentaţia publică un rol important îl are, în afara calităţii meniului şi a tehnicii propriu-zise de servire, existenţa unei ambianţe plă-

cute, create prin aranjamentul spațiilor destinate acestui scop, ornarea meselor, promptitudinea serviciilor, politețea și amabilitatea, atribute fără de care nu se poate vorbi despre o deservire exemplară, despre turism competitiv, de calitate. Ținuta lucrătorului din alimentația publică, zîmbetul permanent care trebuie să-l însoțească în contactul cu turiștii înfrumusețează activitatea din alimentația publică, o ferește de oboseală, plictiseală, de îmbătrînire.

Toate cerințele arătate în acest scurt cuvînt introductiv se regăsesc în lucrarea lui Radu Nicolescu, lucrare care — prin diversitatea și complexitatea tematicii abordate — este prima de acest gen din bibliografia de specialitate. Autorul lucrării, un erudit specialist în probleme de alimentație publică din țara noastră, își propune să prezinte cititorilor interesați, informații practice și teoretice, deosebit de utile privind tehnologia activității în restaurant și bar.

Lucrarea își bazează întregul conținut pe cele mai moderne practici din unitățile de acest fel din țările cu potențial turistic dezvoltat din Europa, precum și pe propriile observații făcute de autor în anii îndelungați de activitate petrecuți în cadrul sectorului de alimentație publică.

Modul de prezentare a problemelor din punct de vedere teoretic și exemplificările practice — într-o tentativă de cuprindere exhaustivă — dau scrierii lui Radu Nicolescu o valoare deosebită și constituie un bogat material destinat celor dornici să-și ridice pregătirea de specialitate.

Sînt convins că cei ce vor avea curiozitatea să studieze această lucrare vor încerca sentimentul tonic al satisfacției de a fi găsit răspuns la multe din problemele care-i preocupă. De aceea, o recomand cu toată căldura și cu credința că ea va constitui un îndemn pentru alte cadre de valoare din alimentația publică în a-și aduce contribuția la îmbogățirea cu noi titluri a acestui domeniu deosebit de important al activității umane, domeniu în care mîinile de aur ale maiștrilor artei culinare ne-au umplut nu numai vitrinele cu medalii de aur și cu „mere de aur", ci și cu multiple satisfacții pe care le-au încercat turiștii români și străini care au trecut pragul ospitalier al unităților noastre.

Inițiativa Editurii Sport-Turism de a publica această carte este binevenită, o apreciem ca un gest de înțelegere pentru nevoia stringentă a unor astfel de scrieri, care pot fi considerate adevărate îndreptare pentru toți lucrătorii din unitățile de alimentație publică.

Costache Zmeu
Adjunct al ministrului turismului

CUVÎNTUL AUTORULUI

Programul Partidului Comunist Român de făurire a societății socialiste multilateral dezvoltate și înaintare a României spre comunism evidențiază în mod pregnant că scopul suprem al întregii politici a partidului constă în asigurarea bunăstării materiale și spirituale a poporului, în sporirea gradului de civilizație și ridicarea continuă a calității vieții. Conducerea partidului și statului nostru acționează cu fermitate pentru dezvoltarea și modernizarea economiei naționale, pentru ridicarea eficienței întregii activități economico-sociale și, implicit, pentru sporirea venitului național, ca sursă a creșterii nivelului de trai al tuturor oamenilor muncii din patria noastră.

Creșterea continuă a veniturilor oamenilor muncii va duce nemijlocit la sporirea desfacerilor de mărfuri și a prestărilor de servicii către populație, astfel încît, în paralel cu alte succese din diferite domenii de activitate, să contribuie la ridicarea nivelului de trai al poporului, la creșterea bunăstării lui materiale și spirituale, la asigurarea înfăptuirii obiectivelor Congresului al XII-lea al partidului.

În contextul unor asemenea preocupări și tendințe, a căror concretizare practică nimeni nu o poate contesta, dacă ținem seama de marile realizări și succese de pînă acum, sarcini deosebite revin sectorului de alimentație publică, deoarece acesta ocupă un loc din ce în ce mai important în viața economică și socială a țării.

Grija pentru menținerea capacității de muncă, pentru asigurarea stării de sănătate a întregii populații impune activitatea de alimentație publică ca fiind unul din factorii de prim ordin în realizarea unui echilibru firesc privind acumularea și cheltuirea energiei umane. De aceea, ministerelor și organelor centrale care cuprind în sfera lor de coordonare, îndrumare și control și alimentația publică — Ministerul Comerțului Interior, Ministerul Turismului și Centrocoopul — le revin sarcini deosebite pe linia cercetării, producției și desfacerii produselor alimentare. Ele în primul rînd, desigur prin cooperare cu altele, cum ar fi Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, Ministerul Sănătății etc., trebuie să asigure satisfacerea necesităților de hrană ale oamenilor muncii, atît în ce privește consumul curent în restaurante ori cantine, cît, mai ales, consumul alimentar în perioadele de timp liber, în vacanțe sau în împrejurări aflate sub semnul unor acțiuni mai puțin obișnuite ale clienților. Dealtfel, timpul liber al omului contemporan „face apel" nemijlocit la o cît mai bună organizare și funcționare a sectorului de alimentație publică.

Alimentația publică — sector de activitate în cadrul comerțului socialist — trebuie să urmeze același drum ascendent, ca și creșterea nivelului de trai al populației, să-și consolideze realizările de pînă acum și, în continuare, să inițieze noi măsuri menite să determine îmbunătățirea de ansamblu a serviciilor, să ducă la lichidarea carențelor manifestate încă, la perfecționarea permanentă a întregii activități în acest sector.

Pornind de la sarcinile importante și responsabile ce revin alimentației publice, așa cum au fost formulate și la ultima consfătuire pe țară

a oamenilor muncii din comerțul socialist și activitatea hotelieră, este necesar ca, în prezent și în viitor, toate „sistemele comerciale" cu activitate de alimentație publică să-și conjuge eforturile pentru dezvoltarea sectorului, urmărind, în primul rînd, realizarea unor obiective prioritare. Dintre acestea, menționăm:

— dezvoltarea, modernizarea și diversificarea rețelei de alimentație publică prin acțiuni coordonate de Ministerul Comerțului Interior, astfel încît suprafețele comerciale în m.p. raportate la 1000 locuitori să crească potrivit normelor generale de organizare a rețelei comerciale și de alimentație publică; un accent deosebit va fi pus pe problemele privind repartizarea corespunzătoare a rețelei în teritoriu, cît și pe cele privind realizarea unei structuri de profil care să răspundă cerințelor imediate ale populației: unități cu forme rapide moderne de servire, unități cu profil culinar, unități specializate, amplasate în zona uzinelor, fabricilor, institutelor, în gări, autogări, aeroporturi, stadioane, unități de produse lactate pentru consumul pe loc, unități ale comerțului stradal;

— asigurarea și dotarea cu utilaje, mobilier și inventar de servire adecvat alimentației publice; în acest sens, vor fi inițiate măsuri corespunzătoare pentru stabilirea și organizarea producției, astfel încît necesarul sectorului să fie acoperit în întregime din producția internă;

— creșterea volumului desfacerilor prin alimentația publică, astfel încît, în anul 1985, acesta să fie mai mare cu circa 36% față de realizările anului 1980;

— creșterea volumului desfacerilor din producția culinară și îmbunătățirea structurii acesteia pe seama sporirii vînzărilor de preparate de bucătărie, produse de patiserie-cofetărie, a preparatelor și semipreparatelor de tip gospodina, realizate în laboratoarele alimentației publice;

— reducerea volumului vînzărilor de băuturi alcoolice pe seama sporirii desfacerilor de băuturi nealcoolice și slab alcoolizate, în care o importanță deosebită trebuie acordată consumului berii; această băutură trebuie să se găsească de vînzare la toate unitățile de profil, indiferent de categorie;

— sporirea desfacerilor de băuturi răcoritoare, prin lărgirea gamei sortimentale pe bază de sucuri din fructe de pădure, ape minerale și a altor produse preparate din materii prime existente din abundență în țara noastră;

— asigurarea vînzării unor sortimente diversificate de preparate și băuturi pe tipuri de unități, potrivit profilului și specificului fiecăreia;

— realizarea unei alimentații raționale bazată pe elemente nutritive valoroase;

— stabilirea unor consumuri raționale, în raport cu cerințele fiziologice, ținîndu-se seama, totodată, de tradițiile și specificul gastronomiei românești, precum și de necesitatea orientării consumurilor în funcție de posibilitățile economiei românești;

— îmbunătățirea rețetelor existente, elaborarea de rețetare noi care să corespundă principiilor unei alimentații raționale; în acest sens, vor fi perfecționate tehnologiile de pregătire a preparatelor culinare, așa încît ele să asigure realizarea parametrilor calitativi-nutritivi prevăzuți;

— în prepararea mîncărurilor vor trebui folosite din ce în ce mai mult produsele deshidratate, concentrate, congelate și cele conservate industrial;

— realizarea în unități — potrivit profilului fiecăreia — a unui sortiment de preparare cu specific local și tradițional, pentru a pune în valoare bucătăria românească și pentru a se realiza, astfel, un „argument" suplimentar pentru atragerea turiștilor în aceste unități de alimentație publică;

— extinderea în unități a meniurilor dietetice și promovarea într-o gamă diversificată a preparatelor la minut;

— îmbunătățirea aprovizionării unităților prin asigurarea prioritară a fondului de mărfuri necesar alimentației publice, prin trecerea la aprovizionarea directă cu produsele ce au furnizori locali, cît și prin introducerea livrărilor de legume prelucrate primar;

— ridicarea stării igienico-sanitare a tuturor unităților de alimentație publică și menținerea, în permanență, a unei curățenii desăvîrșite, acordîndu-se o atenție deosebită asigurării unei aprovizionări ritmice și în cantități suficiente cu materiale și obiecte pentru curățenie și întreținere, precum și pentru instruirea și controlul personalului asupra executării corecte a lucrărilor respective;

— îmbunătățirea alimentației personalului din fabrici, uzine, întreprinderi și instituții, a elevilor și studenților prin intermediul rețelei de cantine și cantine-restaurant;

— creșterea substanțială a contribuției cercetării științifice la realizarea sarcinilor ce revin alimentației publice; cercetarea științifică din domeniul alimentației publice va trebui să-și propună, ca scop prioritar, următoarele: realizarea unei alimentații raționale, introducerea tehnologiilor moderne în producția culinară, creșterea productivității muncii, organizarea și dezvoltarea corespunzătoare a rețelei de alimentație publică prin profilarea, dimensionarea și organizarea interioară a unităților.

Așadar, ținînd seama de complexitatea sarcinilor actuale din domeniul alimentației publice, corelate cu cerințele de viitor ale acestei importante activități, autorul își propune ca, prin lucrarea de față, să-și aducă modesta sa contribuție privind cunoașterea specificului, organizarea muncii, ridicarea gradului de eficiență economică în unitățile de alimentație publică.

Lucrarea aceasta constituie un început în generalizarea abordării teoretice și practice a problemelor legate de serviciile din restaurant și bar. În cuprinsul ei sînt folosite concluziile reieșite din studierea experienței unui număr mare de unități cu prestigiu în profilul respectiv, atît din țară cît și din străinătate. Autorul s-a bucurat, de asemenea, de sprijinul și de experiența unor valoroși lucrători și specialiști ai domeniului de activitate abordat în paginile cărții. Tuturor acestora le aducem, și pe această cale, sincere mulțumiri.

Adresăm, de asemenea, mulțumirile cuvenite Editurii Sport-Turism și, în primul rînd, directorului ei, dr. Gheorghe Constantinescu, pentru sprijinul competent și continuu în publicarea cărții noastre.

Scopul lucrării, care nu se vrea altceva decît un început oricînd perfectibil, este de a pune la dispoziția celor chemați să asigure servirea exemplară a clientelei locale și a turiștilor prin unitățile de alimentație publică un material documentar de profil, menit să contribuie la mai buna pregătire și perfecționare profesională a acestora.

Radu Nicolescu

Amenajarea tehnologică, dotarea şi personalul unităţilor de alimentaţie publică

GENERALITĂŢI PRIVIND AMENAJAREA TEHNOLOGICĂ A UNITĂŢILOR DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ

Activitatea complexă ce se desfăşoară în cadrul sectorului de alimentaţie publică presupune asigurarea condiţiilor optime pentru consumul pe loc al produselor, pregătirea preparatelor culinare şi a produselor de patiserie-cofetărie, depozitarea mărfurilor, cît şi crearea unei ambianţe favorabile destinderii şi recreării consumatorilor. Toate acestea impun ca unităţile de alimentaţie publică, în funcţie de profil, să îndeplinească anumite cerinţe privind construcţia, asigurarea unui flux tehnologic optim şi dotarea cu mobilier, utilaje şi inventar pentru servire.

În ce priveşte construcţia, o unitate de alimentaţie publică trebuie să ofere condiţii corespunzătoare pentru desfăşurarea activităţii de servire a clienţilor, a realizării produselor, păstrării mărfurilor, cît şi pentru alte utilităţi gospodăreşti, sociale sau administrative.

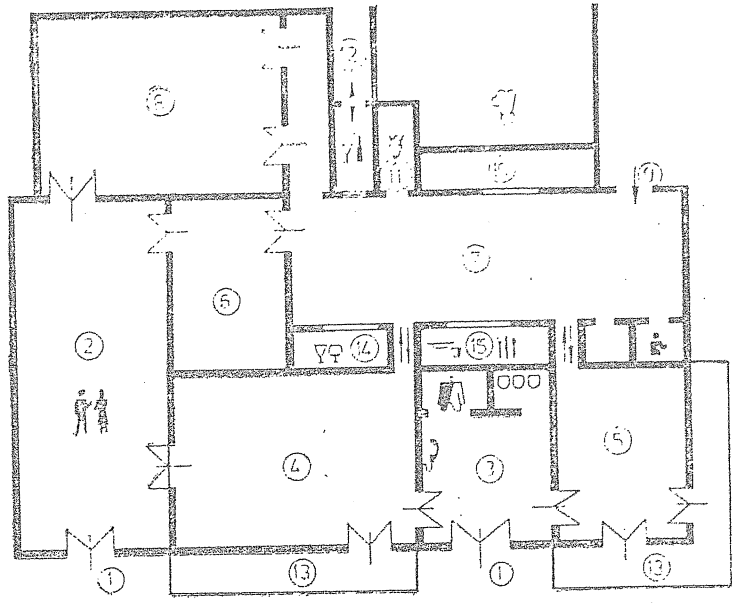
Construcţia şi amenajarea unităţilor de alimentaţie publică prezintă numeroase caracteristici comune cu ale altor construcţii, ele trebuind să se integreze în ansamblul arhitectural al zonei unde sînt amplasate şi să răspundă, în acelaşi timp, unor imperative profesionale vizînd funcţionalitatea.

Iată de ce, în contextul dezvoltării activităţii turistice, se impune găsirea unor soluţii variate pentru satisfacerea necesităţilor celor mai diverse, fiind necesar ca atît ceea ce se construieşte, cît şi ceea ce se amenajează în vechi localuri să corespundă unor soluţii optime sub aspect constructiv, funcţional şi al eficienţei economice.

În mod concret, la construirea sau amenajarea unităţilor de alimentaţie publică trebuie să avem în vedere o serie de factori de o deosebită importanţă, cum ar fi, între alţii, funcţionalitatea şi caracteristicile fiecărui tip de unitate; asemenea factori determină soluţiile pentru realizarea construcţiei şi a instalaţiilor tehnice aferente.

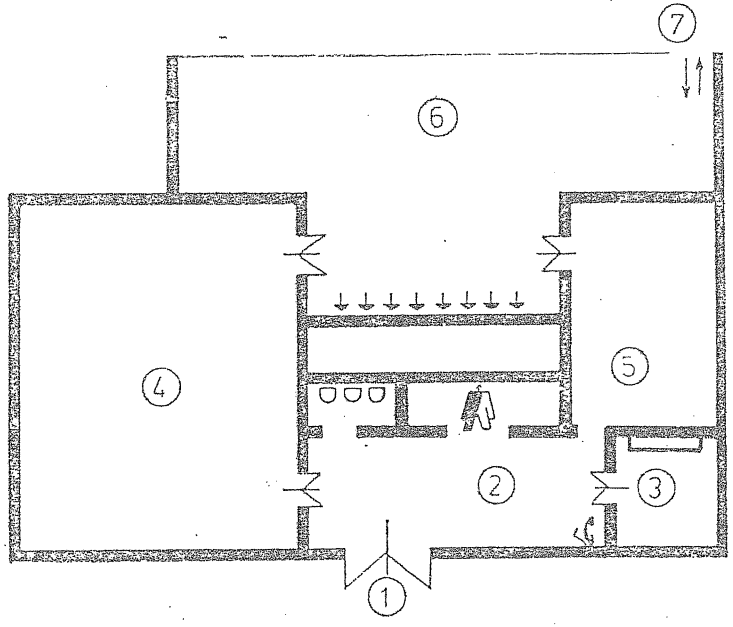
Construcţia (clădirea), partea cea mai importantă a unei investiţii, suportă mai greu modificări ulterioare sau transformări, fapt ce presupune stabilirea unui plan general de construcţie care să răspundă cerinţelor actuale şi de perspectivă din punct de vedere al arhitecturii, al confortului şi al funcţionalităţilor specifice.

O deosebită atenţie trebuie acordată amplasării unităţii respective, care poate fi în centre urbane, în staţiuni balneoclimaterice, în zone de agrement, pe trasee rutiere de mare circulaţie etc.



ANIZARE A
URANTULUI-

1 — acces clienţi din stradă; 2 — acces clienţi din hotel; 3 — hol de primire în restaurant cu garderobă, grup sanitar şi post telefonic pentru clienţi; 4 — salon clasic; 5 — braserie. 6 — salon pentru mic dejun; 7 — oficiu cu spălătoare şi loc de masă pentru personal; 8 — sală polivalentă; 9 — acces serviciu; 10 — distribuire bucătărie caldă şi rece; 11 — cofetărie; 12 — bar serviciu; 13 — terasă; 14 — spălător pentru pahare; 15 — spălător pentru veselă



MĂ
RGANIZARE
UI RESTAURANT
PENDENT

1 — acces clienţi din stradă; 2 — hol de primire, cu fotolii, grup sanitar, garderobă şi telefon pentru clienţi; 3 — cafe-bar (40—50 locuri); 4 — salon-restaurant (250—300 locuri); 5 — salon cu specific (60—70 locuri); 6 — oficiu cu spălătoare, distribuire - secţii, masă personal etc; 7 — acces serviciu

Alegerea soluţiei constructive este condiţionată de terenul disponibil, de posibilităţile de aprovizionare, de alimentare cu apă şi energie, de existenţa condiţiilor de evacuare a apei menajere şi a deşeurilor, de specificul arhitectural al zonei, de profilul unităţii, de necesitatea asigurării rentabilităţii ş.a.

Din considerente de eficienţă economică, toate construcţiile hoteliere se realizează pe mai multe niveluri; în general, cele superioare sînt destinate spaţiilor de cazare, parterul — unităţilor de alimentaţie publică, bucătăriilor, magaziilor de mînă, oficiilor, iar subsolul — instalaţiilor tehnice centrale, spaţiilor pentru depozitarea mărfurilor şi materialelor, atelierelor şi utilităţilor pentru personal.

Pentru a asigura condiţii optime de funcţionare, unităţile de alimentaţie publică trebuie să dispună de instalaţiile tehnice necesare (electrică, încălzire, sanitară, ventilaţie, telefon ş.a.), precum şi de o dotare corespunzătoare.

Instalaţia electrică serveşte pentru alimentarea cu energie electrică a corpurilor de iluminat şi a unor utilaje. Aceasta presupune asigurarea locurilor pentru lămpi, prize sau utilaje în toate spaţiile destinate amplasării lor. La executarea lucrărilor se vor respecta normele tehnologice de profil, pentru a se evita electrocutările sau sursele de incendii.

Lumina artificială permite desfăşurarea activităţii în timpul nopţii sau pe parcursul zilei în spaţiile fără lumină naturală.

Pentru a crea o ambianţă plăcută, orice instalaţie electrică trebuie să satisfacă cerinţe de ordin cantitativ — sursa de lumină trebuie să fie suficientă — şi calitativ: să nu deranjeze prin străluciri supărătoare sau nuanţe necorespunzătoare de culoare.

Modul de iluminare a unei unităţi de alimentaţie publică poate fi direct — sursa de lumină nu este protejată şi poate fi văzută de persoana aflată în spaţiul respectiv — sau indirect — lumina este dirijată către plafon, pereţi, pardoseală etc., de unde se reflectă în restul încăperii.

Lumina poate fi apreciată ca fiind caldă — lumina cu nuanţă spre galben-roşu (auriu, galben, portocaliu) — sau rece — lumina cu nuanţă verde-albastru.

Alegerea tipului de lumină pentru o unitate de alimentaţie publică este, în primul rînd, o chestiune de rafinament şi, în al doilea rînd, una economică, avînd în vedere costurile materialelor, durata utilizării şi modul de întreţinere. Din considerente economice, lumina naturală trebuie utilizată cît mai mult.

La alegerea tipului de iluminare artificială într-o unitate de alimentaţie publică se va ţine seama de culorile din interiorul încăperii respective. Stabilirea culorilor depinde de atmosfera pe care vrem să o creăm folosind culori calde sau reci.

Instalaţia de racordare a utilajelor la reţeaua de alimentare cu energie electrică este numită instalaţie electrică de forţă. Realizarea acesteia se face de către personal de specialitate în conformitate cu normativele în vigoare. Exploatarea instalaţiei electrice este o problemă de care se ocupă personalul special instruit (electricieni).

Inscripţiile luminoase (firme, panouri, indicatoare etc.) constituie un mijloc eficace pentru a atrage şi a reţine atenţia clienţilor. Inscripţiile luminoase, ca mijloc de reclamă, trebuie să se integreze şi în ansamblul arhitectural al unităţilor. Amplasarea celor exterioare necesită aprobarea organelor de resort, iar utilizarea se face numai în conformitate cu reglementările privind normele de folosire a energiei electrice.

Instalaţia de încălzire are o deosebită importanţă, deoarece temperatura optimă este un element principal de confort într-o unitate de alimentaţie publică. Ea poate fi asigurată prin sistemul de încălzire centrală sau prin încălzire locală.

Încălzirea centrală reprezintă procedeul cel mai eficient, deoarece permite realizarea temperaturilor dorite în diferite spaţii prin instalaţiile de încăl-

zire racordate la centralele termice unde combustibilul poate fi de mai multe feluri (cărbuni, gaze naturale, derivate din petrol). Încălzirea este realizată, în acest caz, prin corpuri statice, încălzite de apa caldă provenită de la centrala termică sau prin aerul cald rezultînd din trecerea aerului ce se trimite în sală prin baterii de încălzire alimentate cu apă caldă de la centrală. La alegerea soluției de încălzire centrală se va ține seama că unele elemente pot îndeplini și un rol decorativ.

Încălzirea locală poate fi realizată cu echipamente conectate la rețeaua electrică sau prin intermediul sobelor alimentate cu diverși combustibili.

Încălzirea electrică, foarte costisitoare, poate fi intermitentă sau permanentă. Încălzirea intermitentă este folosită în unitățile cu caracter sezonier, în demisezon sau ca sursă suplimentară de căldură. Ea se asigură prin radiatoare electrice, panouri cu infraroșii, radiatoare electrice cu ventilatoare cu aer cald etc. Încălzirea permanentă poate fi realizată prin aparatură independentă, prevăzută cu termostate pentru reglare în funcție de temperatura mediului ambiant, sau folosind mijloacele prin care se realizează încălzirea intermitentă. Incălzirea cu ajutorul sobelor alimentate cu combustibili solizi, lichizi sau gazoși poate avea, ca și încălzirea electrică, utilizare permanentă sau intermitentă.

Indiferent de tipul de încălzire folosit, încăperile trebuie să aibă o bună izolație termică, pentru a se evita pierderile de căldură.

Instalațiile sanitare diferă în funcție de criteriile de confort după care se clasifică unitățile. În funcție de acestea se asigură instalații sanitare corespunzătoare ca număr, diversitate și calitate.

Instalațiile sanitare cuprind: alimentarea cu apă rece și caldă, canalizarea pentru evacuarea apei menajere.

Instalațiile pentru alimentarea cu apă rece și caldă trebuie mascate sau integrate decorului spațiilor prin care trec. Conductele, atît cele pentru apă caldă, cît și cele pentru apă rece, trebuie să aibă dimensiuni și caracteristici capabile să asigure debitul de apă corespunzător. Robinetăria trebuie să fie rezistentă, simplă, estetică și ușor de întreținut; grupurile sanitare trebuie înzestrate cu spălătoare cu baterii de amestec al apei calde și reci, cu vase și rezervoare, W.C.-uri cu pisoare; în oficii trebuie să se găsească în permanență: mașini pentru spălat veselă-pahare, spălătoare diverse cu două bacuri și baterii pentru amestec, precum și alte dotații.

Instalația pentru apă caldă este obligatorie, conform reglementărilor sanitare în vigoare, în spațiile de producție, laboratoare, baruri de serviciu, spălătoare, grupuri sanitare etc.

Într-o unitate de alimentație publică, apa caldă poate fi asigurată printr-un sistem încorporat în instalația de încălzire centrală sau prin generatoare independente, instalate cît mai aproape de principalul loc de consum.

Necesarul de apă caldă este apreciat, în medie, ca fiind 10 l de apă la temperatura de 65°C pentru un loc din restaurant. Distribuirea apei calde este bine să se facă prin conducte galvanizate, la temperatură economică.

Instalația de canalizare pentru evacuarea apelor menajere va fi confecționată din fontă sau PVC și montată astfel încît să fie ușor accesibilă în caz de intervenții, evitîndu-se așezarea ei în zonele cu circulație mare sau în spațiile de producție și depozitare.

Dimensionarea, stabilirea circuitelor, măsurile preventive pentru eventualele racorduri sînt sarcini în responsabilitatea proiectanților, care trebuie să țină cont de cerințele menționate.

Instalația de ventilație — condiționare constituie un element indispensabil în localurile publice, ea dînd senzația de confort, materializată prin temperatură, umiditate constantă și aer purificat (filtrat). În localurile de alimentație publică, temperatura economică, în jur de 18°C, și umiditatea relativă, între 30 și 75%, asigură condiții corespunzătoare.

Din punct de vedere funcțional, condiționarea unui local presupune creșterea sau scăderea temperaturii, normalizarea umidității, filtrarea aerului, introducerea de aer curat și eliminarea celui viciat.

O bună instalație de climatizare presupune funcționare și reglare automată, posibilitate de întrerupere, o exploatare ușoară, capacitate suficientă, întreținere simplă și nivel sonor redus.

Instalațiile de climatizare pot fi individuale — pentru o singură încăpere — și centrale, pentru spații mai multe și mai mari. În majoritatea localurilor se poate întîlni ventilație naturală sau mecanică.

Instalația telefonică. Existența ei este o necesitate în toate unitățile de alimentație publică, indiferent de profil. De buna ei funcționare depinde rezolvarea unor probleme operative ale unității și ale clienților. Marile unități au centrale telefonice proprii sau comune cu ale hotelurilor și dispun de posibilitatea de comunicare între secții, precum și cu principalii beneficiari, furnizori etc.

Acustica unui salon de restaurant trebuie să asigure o ambianță sonoră care să favorizeze conversațiile. Constituind o cerință de primă importanță pentru oricare unitate de alimentație publică, realizarea ei impune găsirea unor modalități de atenuare a zgomotelor prin soluții constructive, decorații interioare, „tratarea" tavanului, pereților și pardoselilor.

Finisajele unităților de alimentație publică se realizează din materiale rezistente la uzură, care să solicite cheltuieli reduse de întreținere și exploatare. Materiale cu asemenea calități trebuie să se folosească pentru realizarea pardoselilor, a pereților interiori și exteriori, precum și a fațadelor clădirilor ș.a.

Spațiile unei unități de alimentație publică sînt nominalizate în funcție de destinația lor.

Intrarea îndeplinește în principal două funcții: asigură intrarea și ieșirea din unitate și constituie loc de întîlnire sau așteptare pentru clienți. Accesul într-o unitate poate fi direct din stradă și din holul hotelului, în cazul unităților situate în incinta acestuia. La unitățile de categorie superioară, intrarea din stradă se face prin holuri dotate cu spații pentru așteptare, garderobă și grupuri sanitare pentru clienți.

Intrarea principală a unui restaurant poate fi în legătură și cu barul de zi, unde clienții servesc băuturile aperitiv preferate.

Intrarea diferă de la unitate la unitate, în funcție de categoria acestora. Unitățile mai mici au doar simple vestibule, spre deosebire de cele de categorie superioară, care beneficiază de holuri confortabile.

Este recomandabil ca holurile să asigure, în afara spațiilor de așteptare, condiții pentru aranjarea ținutei (garderobă și grupuri sanitare), posibilitatea servirii unor băuturi aperitive, informarea clientelei asupra specialităților ce pot fi servite, precum și vînzarea țigărilor, a suvenirurilor.

O atenție deosebită este acordată grupurilor sanitare, cele destinate clienților trebuind să fie separate de ale personalului. Menținerea lor într-o stare de curățenie ireproșabilă asigură o bună impresie despre gospodărirea unității respective.

Toaletele trebuie dimensionate și realizate conform reglementărilor existente pe linie de proiectare și construcții și să îndeplinească următoarele cerințe:

— dimensionarea lor să fie corespunzătoare numărului maxim de clienți;

— să fie confecționate din materiale rezistente, cu aspect plăcut, ușor de întreținut;

— să aibă compartimente cu cabine separate pentru bărbați și femei;

— instalații și recipiente fixați de pereți, pentru a economisi spațiul și a ușura întreținerea pardoselilor;

— echipamentul minim din dotare: scaune WC, pisoare, chiuvete, suporturi pentru hîrtie igienică, uscătoare de mîini, port-prosoape, recipiente pentru colectarea hîrtiei uzate, oglinzi, etajere-suporturi, distribuitoare de săpun etc.;

— pardoseala și pereții, pînă la înălțimea de cel puțin 1,50 m, să fie din materiale neporoase și lavabile;

— iluminatul va fi de nuanțe reci la cabinele pentru bărbați și mai calde la cele pentru femei;

— să aibă acrisire sau ventilație suficientă și temperatură în jur de 18°C.

Garderoba unităților de categorie superioară trebuie să aibă spații amenajate corespunzător, pentru păstrarea îmbrăcămintei (paltoane, pardesie etc.) și a unor obiecte personale ale clienților (umbrele, pachete, pălării etc.). În unitățile de categorie inferioară pot fi asigurate cuiere aplicate sau mobile așezate direct în sălile de consumație.

Garderoba se amenajează în imediata apropiere a intrării, asigurîndu-i-se capacitatea corespunzătoare numărului maxim de locuri.

La garderobă se poate amenaja un stand de vînzare a produselor din tutun, a diverselor obiecte (amintiri, cadouri), a presei etc.

Sala de mese (salonul) dă nota caracteristică unui restaurant, asigurînd ambianța corespunzătoare servirii preparatelor și băuturilor ce formează obiectul sortimental al unității respective. Am putea compara sala de mese cu o sală de spectacol în care decorul reprezintă scena, ospătarii — actorii, iar clienții — auditorii. Acceptînd această comparație, serviciile trebuie prestate întotdeauna la cel mai înalt nivel.

Indiferent de tipul unității, sala (salonul) trebuie să fie confortabilă și intimă. Aceasta presupune o deosebită atenție în distribuirea spațiului, astfel încît să se asigure caracterul de intimitate și să lase fiecărui client impresia că ocupă cea mai bună masă. Este de dorit ca sălile de mese și chiar restaurantele să fie amplasate astfel încît să valorifice peisajul înconjurător, oferind clienților posibilitatea de relaxare. Presupunînd că nu există un astfel de cadru, trebuie să se recurgă la diverse soluții, prin efecte de sunet, lumină și culoare, pentru a crea o ambianță plăcută.

În cazul saloanelor mari, se recomandă găsirea unor modalități de compartimentare, mai ales dacă gradul de ocupare este variabil sau trebuie servite grupuri sosite pentru acțiuni diferite. În acest fel, se va asigura caracterul de intimitate și un decor cu elemente adecvate. O deosebită importanță are și poziția saloanelor în raport cu încăperile anexe — oficii și secții. Ea trebuie stabilită rațional, salonul fiind ferit de zgomote și situat cît mai aproape de încăperile anexă. Este recomandabil ca amplasarea bucătăriei, oficiilor și saloanelor să fie la același nivel.

Pentru a-i da clientului posibilitatea să aprecieze calitatea preparatelor și serviciilor, este necesar să i se acorde o atenție deosebită, încă de la primire, și să i se ofere un cadru cît mai plăcut. Șeful bucătar și șeful de sală din unitatea de alimentație publică au sarcini exprese în acest sens. Primul va pune în valoare reputația preparatelor culinare, iar cel de-al doilea va primi clienții și-i va sfătui în alegerea preparatelor și băuturilor dorite, supraveghind în același timp serviciile efectuate.

O atenție deosebită trebuie acordată aranjării meselor și scaunelor, astfel încît să asigure clientului maximum de confort. Se va proceda astfel încît să fie utilizat cu eficiență spațiul și, în același timp, clienții să simtă satisfacția unui plasament deosebit într-un cadru colectiv. Totodată, aranjarea meselor și scaunelor trebuie să răspundă exigențelor comerciale și de servire impuse de categoria unității, evitîndu-se îngrămădirile sau șablonul.

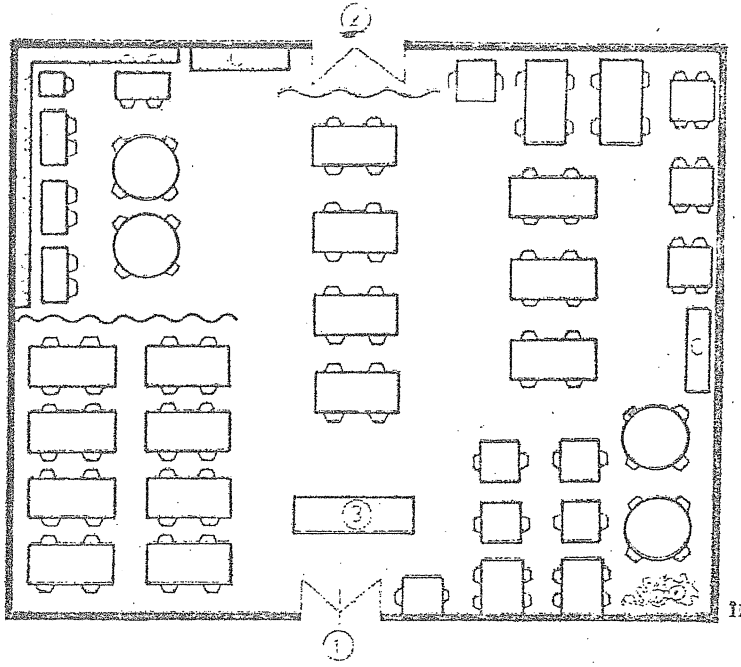
Saloanele de restaurant nu pot fi toate la fel, fapt pentru care, în măsura posibilităților, este necesară o diversificare a lor, astfel încît să răspundă în primul rînd necesităților funcționale și apoi celor de gust și confort.

Diversificarea saloanelor este o necesitate stringentă în special în cadrul unităților hoteliere. Se recomandă a nu se oferi clienților un singur tip de local, mai ales că se observă tendința de a ieși din cadrul clasic cu meniuri tradiționale, „à la carte", în favoarea unor unități unde să se poată servi meniuri rapide, mai ușoare și mai puțin costisitoare.

Saloanele „gigant" cedează tot mai mult locul celor mai mici, mai cochete, mai intime sau unităților cu profil specializat.

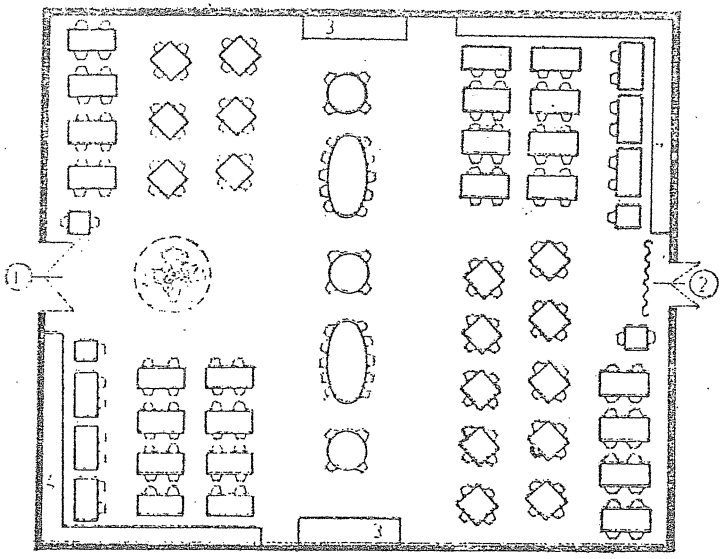
Intr-un restaurant de hotel, saloanele întîlnite frecvent sînt:

— *Saloanele de restaurant clasic*, realizate printr-o diversitate de soluții constructive și arhitecturale, destinate servirii principalelor mese „à la carte" sau comandate.



PLAN PENTRU ARANJAREA MESELOR ÎNTR-UN SALON (sugestie)

1 — intrare clienți; 2 — oficiu; 3 — cărucior de prezentare; 4 — canapele; C — console



PLAN PENTRU ARANJAREA MESELOR ÎN SALON (sugestie)

1 — acces clienți; 2 — oficiu; 3 — console; 4 — canapele

— *Saloanele pentru banchete*, cu utilizări multiple: seminarii, congrese, conferinţe, reuniuni, cocteiluri, recepţii şi alte acţiuni speciale.

— *Saloanele pentru micul dejun*, în unităţile hoteliere care nu dispun de braserii, snackuri etc.; în mod special, aceste saloane se recomandă să fie luminate şi ventilate natural.

— *Saloanele cu specific*, în funcţie de profilul unităţilor şi structura sortimentală care formează obiectul activităţii (rotiserii, crame, vînătoreşti, pescăreşti etc.).

Indiferent de tipul salonului, este necesar să se acorde atenţia cuvenită culoarelor şi circulaţiei. Spaţiile destinate acestui scop depind de tipul de local.

Astfel, într-o unitate cu autoservire, spaţiul trebuie, în mare parte, amenajat pentru circulaţie, întrucît clienţii trebuie să-şi ducă singuri tăvile. În schimb, într-o unitate cu serviciul prin ospătari, căile de acces şi circulaţie vor putea fi reduse, distanţa dintre rînduri menţinîndu-se la cel puţin 1,50 m. Această distanţă se fixează în funcţie de forma meselor, de modul în care sînt amplasate scaunele şi de tipul de local.

De asemenea, o atenţie deosebită se va acorda intimizării saloanelor prin: împărţirea capacităţii restaurantului în mai multe saloane; crearea de logii sau separeuri de-a lungul pereţilor; crearea de etaje parţiale, cît şi prin realizarea unor suprafeţe denivelate. La aceasta contribuie şi utilizarea diferitelor *elemente decorative*. De-a lungul anilor, s-au făcut diverse experimente, folosindu-se diferite materiale pentru realizarea elementelor decorative specifice diferitelor tipuri de unităţi. Pot fi utilizate cu succes:

— materiale structurale — grinzi şi detalii din lemn, metal, beton;
— feronerie şi unele elemente de instalaţii;
— sticlă şi diferite elemente din sticlă;
— materiale plastice;
— zidăria aparentă sau cu finisări specifice realizate prin tencuială;
— tapiţerii, capitonări lambriuri etc.

Bucătăria unei unităţi de alimentaţie publică trebuie să pregătească şi să distribuie preparatele, să permită păstrarea lor şi întreţinerea inventarului din dotare.

O bucătărie bine organizată presupune existenţa a cel puţin cîteva activităţi distincte: bucătăria caldă, bucătăria rece, cafetăria, pregătirile preliminare şi spălătoare pentru obiectele de inventar utilizate.

Legătura dintre bucătărie şi salonul restaurantului prezintă o deosebită importanţă pentru promptitudinea serviciilor.

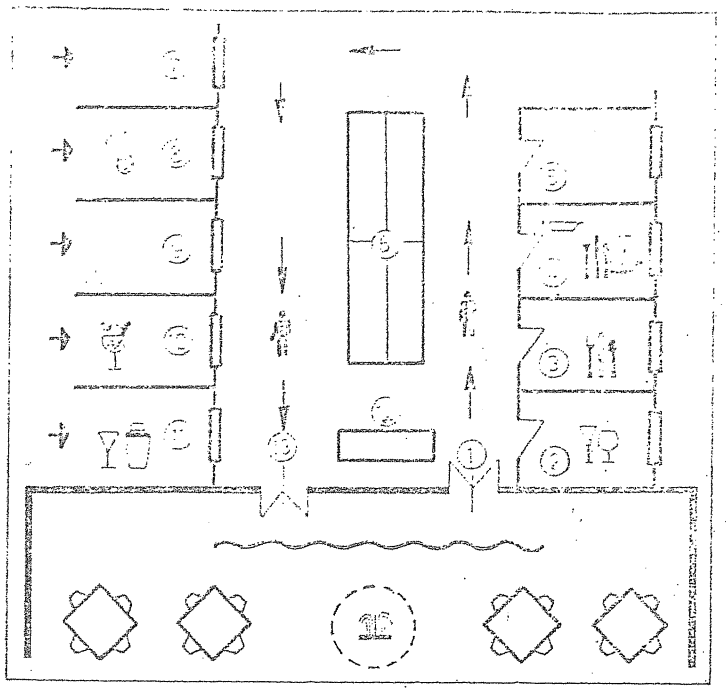
O problemă care trebuie rezolvată este cea privind apropierea locului de distribuire a preparatelor către consumatori. O modalitate excelentă de rezolvare este autoservirea şi snack-barul, care facilitează şi alegerea preparatelor direct de către consumatori.

Bucătăria trebuie să aibă dimensiunii corespunzătoare şi să fie dotată cu echipamentul necesar realizării calitative şi cantitative a preparatelor ce formează sortimentul unităţii respective.

Oficiul este încăperea care face legătura între saloanele restaurantului, secţiile de producţie şi spălătoare.

Problema principală în legătură cu organizarea muncii în oficiu constă în evitarea interferării circuitului salubru al produselor cu cel insalubru al inventarului de servire utilizat în salon. Aceasta presupune stabilirea unui flux tehnologic optim, capabil să asigure realizarea acestei cerinţe majore.

O atenţie deosebită trebuie acordată dotării şi stabilirii fluxului tehnologic în spălătoare, astfel încît să se faciliteze efectuarea operaţiilor ce cad



FLUXUL RECOMANDAT ÎN OFICIUL UNUI RESTAURANT

1 — acces personal din saloane; 2 — spălător pahare; 3 — spălător tacîmuri; 4 — spălător veselă; 5 — rezervă inventar; 6 — mese-dulap pentru obiecte de inventar curate; 7 — 11 — distribuire în secţii; 12 — control casă; 13 — acces personal din oficiu în salon; → flux circulaţie personal)

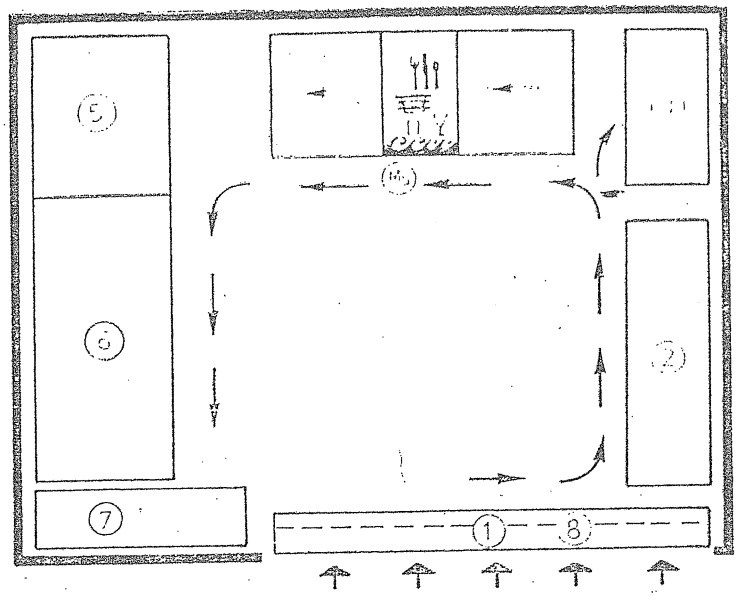
în sarcina personalului desemnat pentru executarea acestor lucrări, fie ele manuale, fie mecanizate.

De regulă, în marile unităţi există spălătoare separate, pe categorii de obiecte de inventar, în funcţie de caracteristicile şi tehnologia lor de curăţare şi întreţinere. Ca număr minim, se acceptă două spălătoare: unul pentru pahare şi ceşti, iar cel de-al doilea pentru tacîmuri şi veselă. Spălătoarele, în funcţie de mărimea şi categoria unităţii, pot fi „specializate", după cum urmează: spălător pentru pahare, spălător pentru ceşti, spălător pentru vesela din porţelan, spălător pentru vesela metalică (argintărie), spălător-oficiu pentru articolele de menaj, spălător pentru diverse obiecte (scrumiere, vaze de flori, suporturi de lumînări etc.).

Indiferent de destinaţie, într-un spălător de obiecte de inventar pentru servire trebuie să fie asigurate un flux tehnologic optim şi o dotare corespunzătoare, care să uşureze munca şi să permită respectarea regulilor de igienă profesională.

Oficiile anumitor restaurante sînt prevăzute cu rafturi-dulap, pentru păstrarea inventarului curent de rezervă, cu mese-dulap cald, pentru pregătirea veselei în care se servesc preparatele calde, cu maşini de mare capacitate, pentru fabricarea cuburilor de gheaţă, cu 1—2 mese de sprijin pentru pregătirea tăvilor şi platourilor cu preparate şi băuturi ce se duc în salon.

Amenajarea tehnologică a unităţilor de alimentaţie publică presupune abordarea simultană a numeroase activităţi adiacente, cum ar fi: organizarea muncii în bucătărie şi în celelalte spaţii de producţie, asigurarea păstrării şi conservării mărfurilor, asigurarea funcţionării instalaţiilor tehnice, asigurarea bunei funcţionări a activităţii social-administrative, adică un complex de măsuri cu implicaţii directe în buna servire a clienţilor.



Y DE
ANIZARE A UNUI
ĂTOR PENTRU
ELĂ (sugestie)

1 — primire; 2 — curăţare de resturi-sortare; 3 — evier; MS-maşină de spălat sau spălătoare cu cuve; 5 — rasteluri pentru scurgere-zvîntare; 6 — rafturi; 7 — masă livrare; 8 — loc de depozitare a materialelor pentru curăţare

Se înţelege că aceste recomandări trebuie să fie permanent în atenţia cadrelor de specialitate şi a conducerilor operative ale unităţilor, pentru a fi în măsură să-şi organizeze corespunzător activitatea, în vederea unei cît mai bune serviri a clienţilor.

PRINCIPALELE TIPURI (PROFILE) DE UNITĂŢI DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ DIN ŢARA NOASTRĂ

Dezvoltarea reţelei de unităţi de alimentaţie publică din ţara noastră este coordonată de Ministerul Comerţului Interior, în raport cu numărul populaţiei şi creşterea volumului vînzărilor în condiţii de eficienţă economică şi socială.

Prin reţeaua unităţilor de alimentaţie publică înţelegem totalitatea restaurantelor, bodegilor, cofetăriilor, patiseriilor, cantinelor-restaurant şi alte tipuri de unităţi.

În organizarea şi dezvoltarea reţelei de alimentaţie publică se respectă criterii diferenţiate pentru mediul urban şi rural, corespunzător sarcinilor ce stau în faţa sectorului de alimentaţie publică. Amplasarea unităţilor în cadrul ansamblurilor de locuinţe vizează constituirea unor centre de interes social pentru populaţie.

La amplasarea teritorială a unităţilor de alimentaţie publică se ţine cont de numărul populaţiei, gradul de solicitare (volumul vînzărilor), asigurarea eficienţei economice, precum şi de asigurarea formelor moderne de desfacere.

Organizarea reţelei de alimentaţie publică se face ţinîndu-se seama de îmbunătăţirea aprovizionării populaţiei în cartiere, de zonele de mare aglomeraţie urbană, de apropierea de unităţile de învăţămînt, de platformele industriale, în staţiuni balneoclimatice, pe trasee turistice şi în zone pitoreşti sau de agrement.

La dezvoltarea reţelei de alimentaţie publică se are în vedere suprafaţa comercială necesară la 1 000 locuitori, desfacerea anuală pe m² suprafaţa comercială şi număr de locuri la mese.

Dintre unităţile de alimentaţie publică existente la noi menţionăm: restaurantul clasic, restaurantul cu specific, restaurantul specializat, restaurantul cu autoservire, cantina-restaurant, birtul, berăria, rotiseria, gospodina, cofetăria, patiseria, simigeria, covrigăria, gogoşeria, ceainăria, bodega, barul de zi, cafe-barul, discoteca, barul de noapte, unităţi de dulciuri-răcoritoare şi casele pentru prestări de servicii.

Pentru cunoaşterea principalelor caracteristici ale unor tipuri de unităţi de alimentaţie publică, prezentăm cîteva profile mai reprezentative de unităţi întîlnite deopotrivă la noi în ţară cît şi în străinătate.

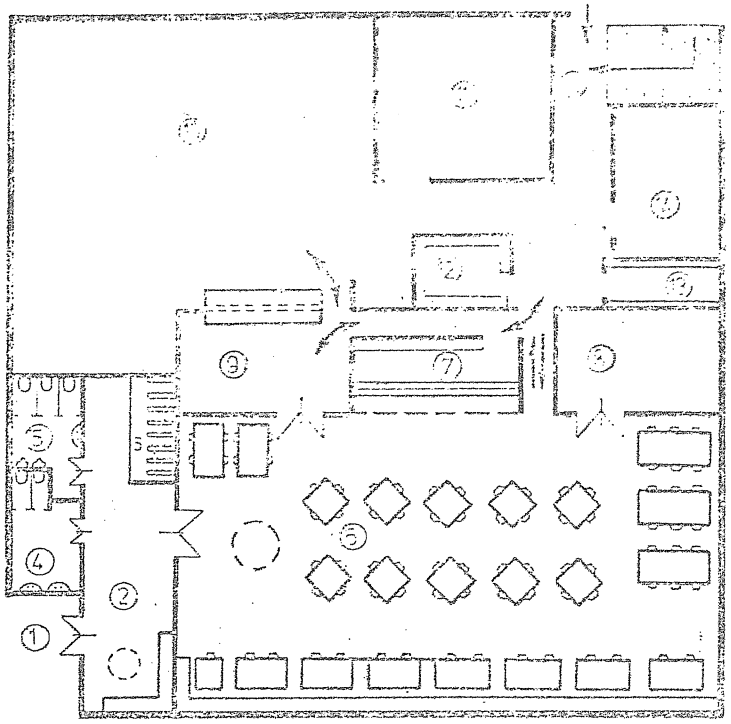
Restaurantul clasic

Amplasarea: în oraşe, în zone de interes turistic sau în staţiuni balneoclimatice.

Caracteristicile construcţiei şi instalaţiilor: din materiale rezistente, specifice fiecărui tip de construcţie; acces pentru autoturisme, parcaj, emblemă şi firmă luminoasă; hol cu garderobă şi grup sanitar pentru clienţi; intrare separată pentru mărfuri şi personal; saloane diferite care să asigure condiţii pentru organizarea corespunzătoare a serviciilor la micul dejun, dejun, cină şi la unele mese comandate; circuit corespunzător între spaţiile de servire, producţie şi depozitare; bucătărie proprie şi spaţii de depozitare dimensionate corespunzător capacităţii unităţii; instalaţii de aer condiţionat (ventilaţie), încălzire centrală, apă caldă şi rece, iluminat incandescent.

Amenajările interioare şi dotarea: pardoseală din marmură sau parchet, covoare de tip persan sau mochetă; pereţii tapisaţi cu materiale de calitate superioară, lavabile sau semilavabile; perdele din ţesături fine şi draperii din materiale în concordanţă cu ansamblul localului; decoraţie interioară adecvată caracterului saloanelor; mobilierul unitar ca stil, din materiale de calitate superioară, cu număr, formă şi dimensiuni corespunzătoare caracteristicilor fiecărui salon; posibilităţi de intimizare şi crearea unui cadru ambiant prin iluminat individual la mese, decoraţiuni florale etc.; gheridoane, console, cărucioare de prezentare, loveratoare, plăci şofante etc. corespunzătoare numeric capacităţii saloanelor; veselă din porţelan fin cu decoraţii deosebite şi emblema unităţii; platouri din alpaca argintată sau din porţelan, asortate cu restul veselei; tacîmuri din inox sau inox argintat, în funcţie de categoria unităţii, corespunzătoare, ca tip şi număr, structurii preparatelor ce se servesc în unitatea respectivă; lenjeria (feţe de masă, şervete, naproane etc.) din materiale textile de calitate superioară, cu emblema unităţii imprimată în ţesătură; seturi complete de pahare din cristal, semicristal sau sticlă pentru servirea băuturilor prevăzute în liste; listă separată pentru micul dejun, listă de preparate, listă de băuturi şi lista cu preparatele zilei; listele se tipăresc în limba română şi în limbile de circulaţie internaţională, corespunzătoare structurii clienţilor care frecventează unităţile respective. Pentru mese festive, banchete etc. se tipăresc meniuri pe imprimate speciale, cu o grafică adecvată.

Servirea şi personalul: se asigură, după caz, servirea micului dejun, a dejunului, a cinei şi a unor mese comandate; se pune la dispoziţia clienţilor un sortiment variat de preparate culinare şi băuturi, asigurînd cu prioritate specialităţile culinare şi băuturile slab alcoolizate sau fără alcool; servirea se efectuează prin ospătari, alegîndu-se serviciul corespunzător şi adecvat fiecărui preparat; personalul de servire şi producţie trebuie să aibă o calificare de profil, purtînd, după caz, echipamentul de prezentare sau de protecţie.



SCHEMA GENERALĂ DE ORGANIZARE A UNUI RESTAURANT CLASIC

1 — intrare; 2 — hol; 3 — garderobă; 4 — WC pentru femei; 5 — WC pentru bărbaţi; 6 — salon-restaurant; 7 — bar serviciu; 8 — salon intim; 9 — oficiu pentru ospătari; 10 — 11 — spaţii de producţie şi depozitare; 12 — spălător-veselă; 13 — spălător-pahare; 14 — masă pentru personal; 15 — intrare de serviciu control, acces subsol

Restaurantul cu specific

Acest gen de restaurant este o unitate gastronomică ce pune la dispoziţia clientelei un sortiment specific de preparate şi băuturi, în condiţiile unor amenajări şi dotări adecvate fiecărui profil.

În categoria restaurantelor cu specific se includ unităţile tradiţionale — han, cramă, colibă, şură — şi cele cu specific regional: moldovenesc, dobrogean, bănăţean etc.

La construirea unităţilor amintite se utilizează materiale necesitînd o prelucrare sumară, specifice regiunii respective, cum ar fi piatra, bolovanii de rîu, lemnul brut sau prelucrat, cărămida, trestia, stuful, răchita etc.

Dotarea, firma, amenajările, iluminatul etc. trebuie să se încadreze în ansamblul constructiv şi arhitectonic al unităţii. Astfel, la o unitate de tip şură mesele şi scaunele pot fi confecţionate din lemn cioplit, pereţii ornamentaţi cu blănuri de animale, ştergare, vase de ceramică, vesela din ceramică cu motive naţionale, tacîmurile cu mîner din os sau lemn, naproanele şi şervetele din pînză de in cu decoraţiuni adecvate, uniformele chelnerilor în stilul costumaţiei tradiţionale româneşti.

Preparatele culinare oferite sînt caracteristice bucătăriei româneşti sau specific locale (regionale). De asemenea, sînt servite vinuri şi alte băuturi din regiunea respectivă, utilizîndu-se ulcioare, carafe, căni, ceşti.

Indiferent de specific, aceste unităţi trebuie să îndeplinească aceleaşi condiţii ca şi restul unităţilor de alimentaţie publică, în privinţa fluxului tehnologic, al utilităţilor sociale-gospodăreşti şi al respectării normativelor privind construcţia şi amenajarea.

Restaurantul specializat

În aceste unităţi gastronomice, clientela este servită cu un sortiment specializat de preparate şi băuturi în condiţiile unor amenajări şi dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale, care formează obiectul specializării. În categoria lor se includ unităţile cu profil dietetic, lacto-vegetarian, zahana, vînătoresc, pescăresc etc.

Principiul de organizare a unei unităţi specializate este acelaşi ca la un restaurant clasic. Deosebirea constă în structura sortimentală a preparatelor şi băuturilor servite.

La anumite unităţi, ca de exemplu la cele cu specific vînătoresc sau pescăresc, se fac de obicei amenajări şi dotări interioare corespunzătoare profilului sortimental.

O atenţie deosebită se acordă prezentării preparatelor; în acest scop, saloanele de servire pot fi prevăzute cu vitrine pentru expunerea preparatelor ce se oferă clienţilor.

Preparatele la grătar, ca şi unele sortimente din peşte, se desfac în cantităţile solicitate de clienţi, nefiind necesară porţionarea anticipată.

Serviciul se asigură, ca şi la restaurantele cu specific, prin ospătari care, în cazul unităţilor cu profil vînătoresc sau pescăresc, pot purta costume adecvate.

Restaurantul dietetic

Ca unitate specializată, se caracterizează prin desfacerea preparatelor dietetice şi a băuturilor nealcoolice.

Preparatele dietetice trebuie să corespundă cerinţelor alimentaţiei raţionale, în general, şi diferitelor diete, în special.

Restaurantul lacto-vegetarian

Desface în exclusivitate preparate culinare pe bază de lapte, ouă, paste făinoase, de carne de pasăre sau de vacă, de peşte alb, de legume, fructe şi băuturi nealcoolice.

Un accent deosebit se pune în restaurantul lacto-vegetarian pe realizarea unor meniuri complete pentru regim de cruţare.

Restaurantul cu autoservire

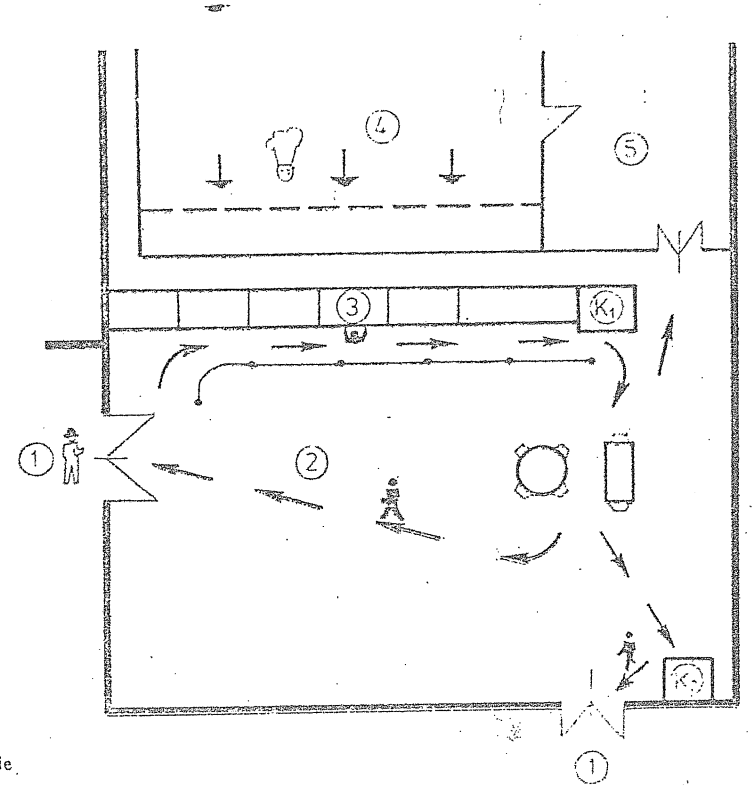
În restaurantele cu autoservire clienţii au posibilitatea ca într-un timp relativ scurt să servească preparatele şi băuturile dorite în funcţie de preferinţe.

Deşi o unitate cu autoservire presupune o investiţie importantă, ea prezintă o serie de avantaje din punct de vedere al gestiunii şi al organizării muncii. Din punct de vedere al productivităţii, se apreciază că permite o specializare a locurilor de muncă şi un serviciu rapid pentru fiecare loc în parte.

De asemenea, personalul poate fi mai bine specializat şi instruit, ceea ce asigură o creştere a productivităţii muncii.

Problemele de aprovizionare sînt, în general, mai simple, materiile prime necesare fiind reduse ca număr, dar în cantităţi mai mari, lucru ce nu permite stocările de mărfuri inutile.

Problema esenţială într-o unitate cu autoservire o reprezintă alegerea liniei propriu-zise, astfel încît aceasta să aibă un efect psihologic asupra clientului şi, în acelaşi timp, să uşureze serviciul, alegerea preparatelor dorite, să asigure comoditate la consum şi la plată. Pentru aceasta, la intrarea pe linie, clienţilor li se vor pune la dispoziţie tăvile, apoi gustările, supele, cremele, ciorbele, antreurile, preparatele de bază, salatele, deserturile, băuturile, pîinea, tacîmurile...



AN PENTRU
GANIZAREA
UI RESTAURANT
AUTOSERVIRE,
plata la ieşirea din linie
1) sau din salon (K2)

1 — acces şi ieşire clienţi; 2 — sală de mese; 3 — linie de distribuire; 4 — linie de rezervă şi spaţii de producţie; 5 — oficiu

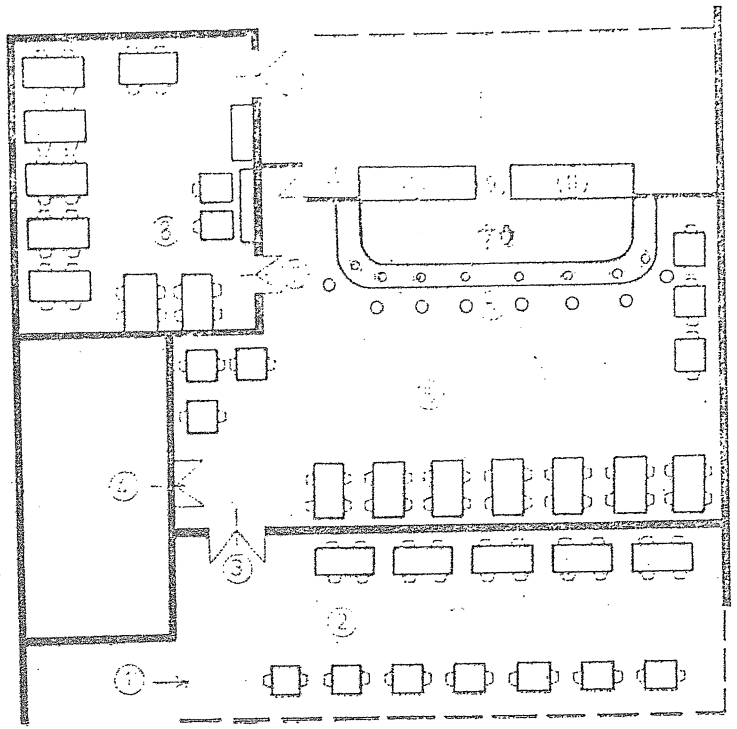
Restaurantul rutier

Acest gen de unitate de alimentaţie publică se amplasează pe marile artere de circulaţie rutieră.

Serviciul va fi simplu şi rapid, încît automobiliştii şi persoanele ce îi însoţesc să poată servi masa sau gustarea într-un timp scurt, la preţuri modeste.

Dezvoltarea acestor unităţi este urmarea firească a creşterii circulaţiei rutiere. Amenajarea lor nu exclude posibilitatea existenţei unor unităţi de ţinută, confortabile, mai ales în zonele de importanţă turistică deosebită.

Adesea, amplasarea unui restaurant rutier este legată de existenţa unei staţii de benzină sau service-auto, pentru a asigura o utilizare mai bună a timpului într-o astfel de staţionare.

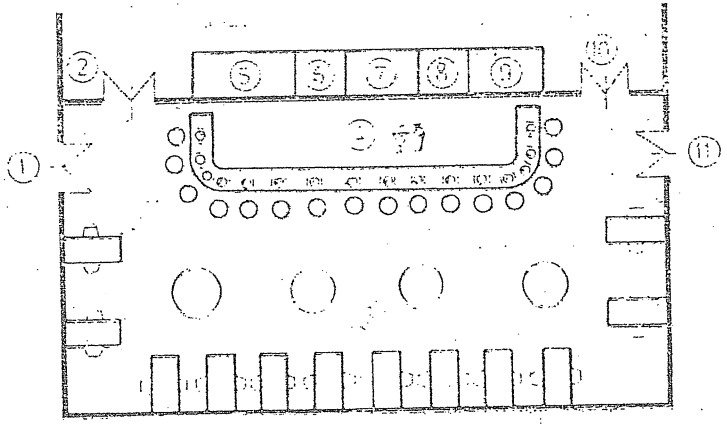


PLAN DE
ORGANIZARE A UNUI
RESTAURANT RUTIER

1 — acces general; 2 — terasă; 3 — acces în restaurant; 4 — acces în grupurile sanitare pentru clienţi; 5 — salon; 6 — tejghea; 7 — acces clienţi; 8 — salon intim; 9 — acces serviciu; 10 — bar; 11 — bufet; 12 — oficiu, spaţiu de producţie şi servicii

Snack-barul

Snack-barul este destinat, în general, clientelei grăbite. Aici pot fi servite rapid pe tot parcursul zilei, mese uşoare, la preţuri modeste.



PLAN DE
AMENAJARE A UNUI
SNACK-BAR

1 — acces general; 2 — acces în grup sanitar; 3 — salon; 4 — tejgheaua barului cu utilităţile necesare; 5 — bain-marie; 6 — friteuză; 7 — grătar; 8 — rezervă pentru inventarul cald; 9 — bufet; 10 — acces serviciu; 11 — acces în hotel

Pentru a răspunde acestor cerinţe, este necesar ca echiparea cu mobilier şi utilaje să se facă cu multă grijă. O atenţie deosebită se va acorda tejghelei bar—bufet, care trebuie dotată cu toate utilităţile necesare: spălătoare cu apă caldă şi rece, spaţii de refrigerare şi congelare, rezerva de inventar curent pentru servire, instalaţii pentru debitat berea, expresso pentru cafea etc. Instalaţiile pentru bucătărie sînt reduse, rezumîndu-se la cele necesare finisării unor minuturi pregătite anticipat, pentru menţinerea lor la cald sau la rece, cît şi pentru pregătirea unor preparate la grătar, grătarul fiind instalat, de preferinţă, în salon, la vederea consumatorilor. De asemenea, se servesc băuturi răcoritoare, alcoolice (în sortiment redus) şi cafele.

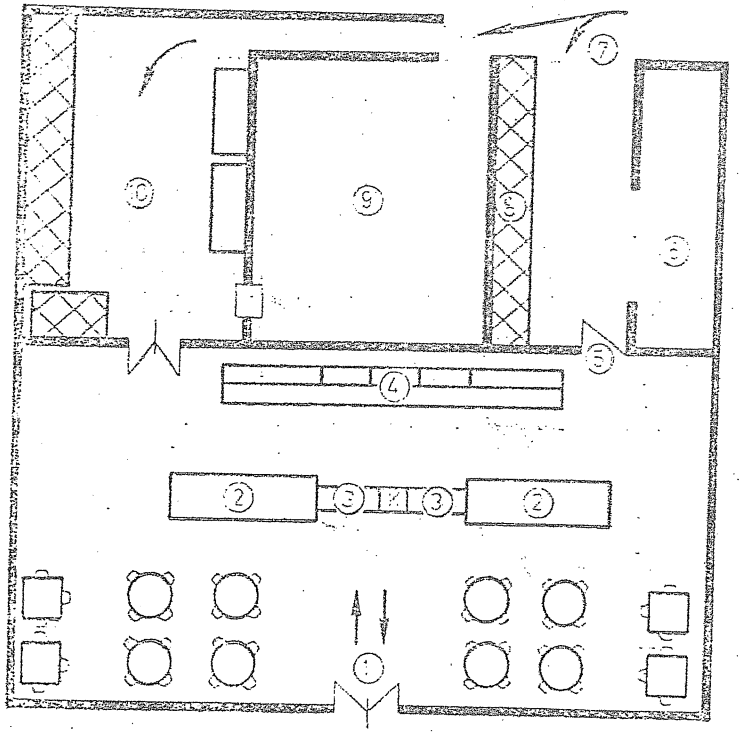
Snack-barul poate funcţiona ca unitate independentă sau în cadrul unor unităţi hoteliere.

Serviciul se asigură, de regulă, direct la tejghea, dar clienţii pot fi serviţi şi de ospătari la cele cîteva mese cu scaune din salon.

Cofetăria

Cofetăria este o unitate de alimentaţie publică în care se vînd produse de cofetărie—patiserie: prăjituri, fursecuri, bomboane, specialităţi de patiserie, îngheţată, băuturi răcoritoare, ceaiuri, cafele, produse specifice micului dejun ş.a.

Cofetăriile sînt organizate ca unităţi independente sau în cadrul complexelor de alimentaţie publică. Sortimentele de preparate pot fi realizate



PLAN DE AMENAJARE A UNEI COFETĂRII INDEPENDENTE

1 — acces clienţi prin sala de consumaţie; 2 — vitrine de prezentare; 3 — masă de lucru + K casă; 4 — raft-bar cu dotările corespunzătoare; 5 — acces oficiu; 6 — spălătoare; 7 — acces serviciu şi spaţii sociale; 8 — rezervă pentru inventar; 9 — spaţii de producţie; 10 — spaţii de depozitare, cu utilarea corespunzătoare

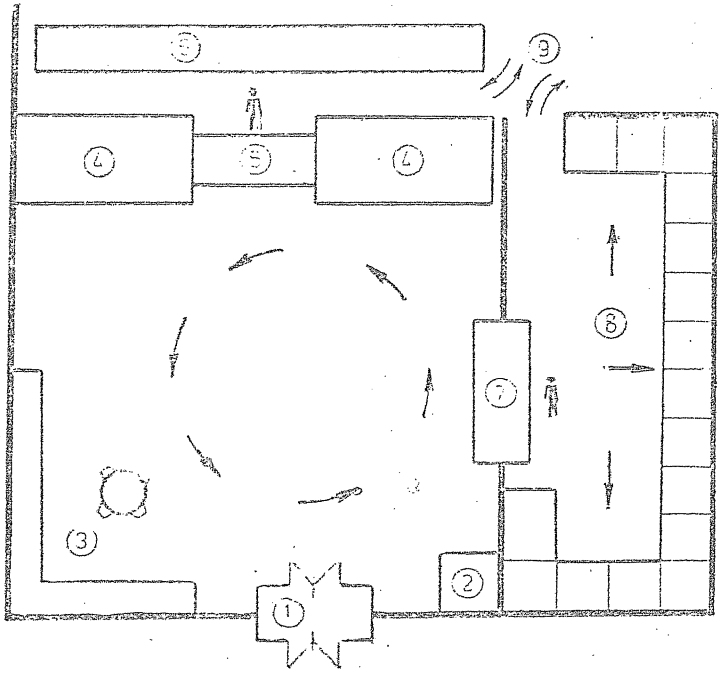
în laboratoare proprii, în laboratoare centrale sau în laboratoarele altor unităţi de profil.

Construcţia, instalaţiile, dotările şi servirea sînt diferenţiate de la o unitate la alta, în funcţie de categoria unităţii respective. Cofetăriile care dispun de condiţii superioare de confort, dotare şi servire pot fi încadrate la categoria lux, celelalte fiind considerate unităţi obişnuite.

Majoritatea cofetăriilor, pe lîngă asigurarea condiţiilor pentru consumul pe loc al produselor, desfac produse şi pentru acasă. În acest scop, ele sînt dotate cu ambalaje corespunzătoare, cu reclame adecvate.

Casa pentru prestări de servicii (casa de comenzi)

Casa de comenzi funcţionează ca secţie în unităţile de alimentaţie publică cu bază proprie de producţie, asigurînd desfacerea preparatelor pentru consumul la domiciliu pe bază de comenzi prealabile sau cu livrare imediată.



PLAN (ideal) PENTRU ORGANIZAREA UNEI CASE DE COMENZI

1 — acces clienţi cu sas; 2 — casă pentru primirea şi încasarea comenzilor; 3 — spaţii pentru aşteptare, în caz de nevoie; 4 — vitrine de prezentare pentru produsele cu livrare imediată; 5 — masă de lucru cu cîntare; 6 — raft cu dulapuri pentru rezervă produse; 7 — masă-ghişeu pentru eliberarea comenzilor prealabile; 8 — rafturi-dulap cu sau fără spaţii de frig, pentru păstrarea comenzilor destinate livrării; 9 — acces de la şi către secţiile de producţie şi aprovizionare

Sortimentul de preparate pentru casele de comenzi constă în produsele de cofetărie, patiserie, bombonerie, precum şi din unele preparate şi semipreparate de bucătărie.

Organizarea unei astfel de unităţi implică rezolvarea următoarelor probleme principale:

— stabilirea, corespunzător cererii, a sortimentelor de preparate ce pot fi oferite clienţilor pe baza unor comenzi prealabile sau cu livrarea imediată;

— stabilirea unui flux tehnologic corect privind accesul clienților, primirea și executarea comenzilor, păstrarea sortimentelor finite pînă în momentul livrării, ambalarea produselor livrate;
— organizarea activității de producție;
— modalitățile de livrare a comenzilor la domiciliu;
— asigurarea unei eficiențe economice corespunzătoare.

Braseria

Este unitatea de alimentație publică ce pune la dispoziție clienților un sortiment mai restrîns de preparate culinare, produse de patiserie—cofetărie și băuturi.

Dotarea cu mobilier, utilaje și inventar pentru servire într-o asemenea unitate este făcută corespunzător profilului și categoriei de prețuri la care este încadrată. Pe lîngă serviciile asigurate pe tot parcursul zilei, în braserie trebuie să existe condiții pentru citirea presei, pentru audiții muzicale etc.

Sortimentul de bază al preparatelor din braserie este format din gustări și preparate de bufet, minuturi, preparate la grătar, salate din legume, dulciuri de bucătărie și cofetărie—patiserie, băuturi calde nealcoolice, răcoritoare și o gamă restrînsă de băuturi alcoolice.

Serviciul se asigură la mese, prin ospătari.

Berăria

Acest tip de unitate este caracterizat, în principal, prin vînzarea berii și a sortimentelor de produse specifice consumului de bere, precum și a altor băuturi.

Barul, de unde se face distribuirea berii la țap, halbă sau pahare speciale, poate fi amplasat în sala de desfacere; mobilierul, decorația interioară și dotarea cu inventar de servire trebuie să fie specifice acestui tip de unitate.

În afara sortimentului de bază, berăria oferă clienților și alte produse, cum ar fi: gustări variate, calde sau reci, crenvurști, cîrnăciori, chifteluțe, mititei, preparate din carne și organe la grătar, cu garniturile respective, cartofi (prăjiți, copți etc.), ridichi, murături, brînzeturi, foitaje, migdale, alune, castane etc. Se mai servesc, într-un sortiment redus, băuturi răcoritoare, iar dintre băuturile alcoolice, numai romul și coniacul.

Servirea se asigură la mese, prin ospătari. În unitățile de categorie inferioară, clienții sînt serviți direct la bar.

Rotiseria

Rotiseriile oferă clienților, în principal, produse de carne la frigare: pui, specialități de vacă și porc, simple sau împănate cu garnituri, deserturi în sortiment restrîns, precum și băuturi, în special vinuri roșii servite la carafă.

Mobilierul principal îl constituie rotisorul și tejgheaua-bar, care sînt amplasate în salon.

Serviciul se asigură, de regulă, prin ospătari.

Bodega

Ca unitate de alimentație publică cu largă accesibilitate, destinată tuturor categoriilor de clienți, bodega oferă un sortiment restrîns de gustări, antreuri, preparate la grătar, salate, deserturi, băuturi alcoolice și nealcoolice. Se prepară în special minuturi pregătite din semipreparate aduse de la alte unități.

Categoria unităților de tipul bodegă este determinată de îndeplinirea condițiilor și criteriilor de dotare, confort și servire stabilite prin reglementările în vigoare.

Bufetul

Ca unitate de alimentație publică, bufetul funcționează de obicei în incinta unor întreprinderi sau instituții și desface un sortiment restrîns de preparate și băuturi nealcoolice, la prețuri stabilite prin reglementări speciale.

Patiseria

Patiseria este unitatea de alimentație publică specializată în desfacerea pentru consumul pe loc sau pentru acasă a produselor specifice de patiserie: plăcinte, merdenele, ștrudele, pateuri, brînzoaice, gogoși, cornuri, corăbioare ș.a. Produsele respective trebuie realizate în laboratoare proprii, astfel încît să fie în permanență proaspete.

Sortimentul de băuturi include în principal băuturile răcoritoare din producție proprie sau industrială.

Rețeaua unităților de alimentație publică este întregită și de alte tipuri de unități, cum ar fi: cantina-restaurant, cantina, fabrica de mîncare, birtul, iaurgeria, gospodina, simigeria—covrigăria, gogoșeria, ceainăria, unități de dulciuri și răcoritoare, baruri.

NORME PRIVIND CLASIFICAREA UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ*

Potrivit reglementărilor legale în vigoare, diferitele tipuri de unități de alimentație publică sînt clasificate, din punct de vedere al regimului de prețuri, pe categorii de localuri, ținîndu-se seama de o serie de criterii referitoare la amplasarea unității, gradul de confort, forma de servire, posibilități de distracție, ținuta personalului ș.a.

În afara criteriilor enunțate, unitățile trebuie să îndeplinească anumite condiții obligatorii, cum ar fi asigurarea unor spații corespunzătoare de producție și desfacere și dotarea cu o bază tehnico-materială modernă în raport cu specificul fiecărei unități, care să asigure o producție de calitate, un înalt nivel de servire și eficiență economică.

Plecînd de la aceste cerințe, în funcție de modul în care unitățile de alimentație publică îndeplinesc sau nu criteriile și condițiile de clasificare, se pot întîlni unități cu regimuri diferite de prețuri, după cum urmează:

— unități cu regim special de prețuri;
— unități cu regim de prețuri de categoria I;
— unități cu regim de prețuri de categoria a II-a;
— unități cu regim de prețuri de categoria a III-a;
— unități culinare cu cote speciale de adaos, cum ar fi cantina-restaurant, gospodina, fabrica de mîncare, ospătăria ș.a.

Unele unități de alimentație publică cu un înalt nivel de prezentare și organizare, încadrate la categoria specială sau la categoria întîi de prețuri, pot primi aprobare pentru a adăuga remiza la nota de plată, dacă îndeplinesc cumulativ criteriile stabilite prin normele pentru acordarea dreptului de a practica remiza.

Profilul și categoria unităților ce pot practica remiza adăugată la nota de plată sînt: restaurantul, braseria, barul de zi, barul de noapte, cafe-barul,

* Sursa: Ordinul M.C.I. 905/1965; Ordinul M.T. 568/1973. Ordinul M.C.I. 105/1976.

crama, restaurantul cu specific tradiţional, grădina de vară independentă cu nivel superior de prezentare, încadrată la categoria „specială" sau la categoria I de preţuri.

Unităţile de tipurile şi categoriile menţionate mai sus includ şi grădina de vară anexă, terasele şi mesele amplasate în faţa unităţilor; acestea fac parte integrantă din unitatea respectivă dacă sînt dotate corespunzător.

Locul amplasării acestor unităţi de alimentaţie publică se va stabili, în mod obişnuit, în centrele comerciale principale ale localităţilor urbane, în zone pitoreşti sau de importanţă turistică, în cadrul complexelor hoteliere.

Construcţia unităţilor ce pot practica remiza trebuie astfel realizată încît saloanele şi spaţiile anexe să fie dimensionate corespunzător, în funcţie de numărul de locuri şi de indicatorii de suprafaţă stabiliţi potrivit normelor de organizare şi dezvoltare a reţelei de alimentaţie publică; accesul în asemenea unităţi se face din holul hotelului prin una—două intrări directe, prevăzute cu wing-fang ori hol de aşteptare cu condiţii de confort, la dispoziţia consumatorilor; aprovizionarea lor cu mărfuri, ca şi circulaţia personalului, trebuie asigurată prin intrări separate de cea principală; sistemul de ventilaţie mecanică sau naturală e obligator să permită o bună aerisire a localului; instalaţia de apă caldă trebuie să funcţioneze continuu, iar firma să aibă un aspect deosebit, în funcţie de profilul şi specificul unităţii.

Spaţii de producţie. Unităţile de tipul: restaurant, braserie, cramă, restaurant cu specific tradiţional şi grădină de vară independentă trebuie să aibă bucătăria dotată cu inventar şi utilaje specifice şi să dispună de spaţii de preparare şi camere sau dulapuri frigorifice pentru păstrarea produselor alimentare, magazie pentru alimente, camere pentru spălat vase, pentru curăţat zarzavat etc. Unităţile de tipul: bar de zi, bar de noapte, cafe-bar trebuie să dispună de utilajele necesare pentru pregătirea produselor de bar, gustări sau preparate, precum şi de mijloace de conservare a acestora.

Pentru toate tipurile de unităţi se vor respecta reglementările prevăzute de legislaţia sanitar-veterinară referitoare la activitatea de producţie.

Garderobă, grup sanitar, vestiare. Unităţile de tipul: restaurant, braserie şi bar de noapte vor avea garderobă, care va funcţiona pe toată durata de lucru. La garderobă se pot vinde ţigări, ilustrate, obiecte de artizanat, amintiri etc. Unităţile de tipul: bar de zi, cafe-bar, cramă şi unităţile cu specific tradiţional vor avea garderoba sau cuierele executate din materiale ce se armonizează cu elementele constructive şi decorative ale sălii de consumaţie.

Grupurile sanitare, cu apă curentă şi cabine separate pentru femei şi bărbaţi, destinate exclusiv consumatorilor, vor fi dotate în permanenţă cu prosoape curate de pînză sau prosop-hîrtie, aparate electrice de uscat mîinile şi săpun sau savoniere basculante cu săpun lichid, precum şi cu spirt sau apă de colonie. Încăperile vor fi în permanenţă spălate, aerisite şi dezodorizate. Pereţii vor fi placaţi cu faianţă, ceramică sau alte materiale lavabile, iar pardoseala va fi din marmură, din faianţă sau mozaic. Grupurile sanitare vor fi încadrate cu personal permanent pentru întreţinerea curăţeniei. Vestiarele pentru personal vor fi comune sau dotate cu dulapuri individuale, avînd ca anexă duş şi grup sanitar.

Amenajarea şi dotarea saloanelor. În general, pardoseala va fi din mochetă, parchet, marmură sau mozaic veneţian, iar pe culoarele principale de circulaţie vor fi puse covoare tip culoar-mochetă (tafting), exceptînd cazul în care pardoseala este din mochetă, şi acoperă spaţiile de circulaţie. Pentru unităţile cu specific tradiţional, pardoseala poate fi din piatră, cărămidă sau mozaic etc., avînd pe intervale, după caz, carpete, covoare, blănuri etc. Grădinile de vară vor avea pavate cel puţin aleile şi ringul de dans, cu dale de piatră sau marmură, beton sau mozaic veneţian; ele vor fi prevăzute cu copertine sau umbrele pentru protejarea locurilor la mese. Staţiile de audiţie şi amplificare — acolo unde sînt necesare — se vor menţine în bună stare de funcţionare, evitîndu-se muzica zgomotoasă şi stridentă. Pereţii localurilor vor fi acoperiţi cu unul sau mai multe materiale (furnir, mase plastice, tapet textil, tapet lavabil) ori vor avea tencuială specială etc. Pereţii unităţilor cu specific tradiţional vor fi decoraţi corespunzător profilului lor, astfel încît să se asigure o ambianţă cît mai plăcută. Localul — în funcţie de stil — va avea flori, în ghivece sau în vaze, şi alte elemente decorative, care să asigure o ambianţă cît mai plăcută; mobilierul trebuie să fie uniform şi de calitate superioară, unitar ca stil şi adecvat tipului de unitate, confecţionat din lemn sau metal (scaune tapisate, semitapisate, acoperite cu perne sau blănuri etc., mese acoperite cu molton, gheridoane şi mese de serviciu). La crama-restaurant, cu specific tradiţional, la grădina de vară şi terasă, mesele pot fi neacoperite cu molton, folosindu-se mobilier armonizat cu elementele constructive; unităţile care servesc preparate calde şi produse la grătar vor fi înzestrate cu mijloace pentru încălzirea farfuriilor şi menţinerea la cald a platourilor cu preparate.

Inventarul de serviciu este alcătuit din veselă uniformă din porţelan, cu emblemă sau motive specifice şi cu denumirea unităţii, a întreprinderii sau staţiunii, în seturi complete pentru micul dejun, pentru dejun, cină şi mese festive; tacîmuri în garnituri complete, uniforme, din materiale inoxidabile, specifice servirii diferitelor preparate culinare; garnituri de pahare cu picior, din cristal, semicristal sau sticlă, de calitate superioară, de format şi capacităţi corespunzătoare sortimentelor de băuturi; tăvi, platouri, fructiere, frapiere, servicii de mic dejun, presărătoare de sare şi piper, oliviere, servicii de condimente şi sosuri etc. (din materiale inoxidabile, porţelan ş.a. în cantităţi suficiente, atrăgătoare ca aspect, care să asigure igiena şi o prezentare plăcută). La unităţile cu specific tradiţional se poate utiliza şi inventar specific: veselă şi pahare din ceramică sau din faianţă şi tacîmuri specifice; feţe de masă, naproane, şervete albe sau colorate din materiale textile de calitate superioară (cel puţin patru schimburi), curate şi bine călcate.

Unităţile cu specific tradiţional vor putea folosi feţe de masă sau naproane cu motive adecvate.

Servirea preparatelor culinare şi a băuturilor în asemenea unităţi se face prin ospătari, care vor practica sistemele clasice de servire, în funcţie de natura mesei; băuturile vor fi servite ţinîndu-se seama de o anumită temperatură corespunzătoare. În acest scop, unităţile vor fi dotate cu mijloacele necesare de răcire.

Sortimentul şi lista de preparate şi băuturi vor fi şi ele alcătuite în funcţie de specificul unităţii. În unitate va exista un sortiment minimal de preparate culinare şi băuturi, pe grupe principale de produse, în raport cu profilul şi specificul unităţii respective. Nu va lipsi sortimentul bogat şi variat de preparate culinare calde şi reci, trufandale, deserturi, specialităţi de cofetărie-patiserie, îngheţată, fructe, băuturi fine alcoolice şi nealcoolice. Unităţile vor oferi specialitatea casei, a zilei, a bucătarului-şef sau a sezonului, iar cele cu specific tradiţional vor produce şi desface sortimente cu specific naţional sau local. Lista de preparate şi băuturi va fi prezentată în mape sau coperţi corespunzătoare ca aspect, cu emblema unităţii imprimată pe ele, cu capitole distincte pentru mîncăruri şi băuturi; lista va fi tipărită în limba română şi în cel puţin o limbă de circulaţie internaţională într-un număr suficient de exemplare (minimum o listă la două mese).

Încadrarea cu personal şi ţinuta lucrătorilor. Unitatea va fi încadrată cu personal avînd o calificare superioară, selecţionat dintre cei mai buni lucrători conform normativului în vigoare. Lucrătorii care răspund de organizarea sălii şi de servirea consumatorilor (ospătarii principali) vor poseda cunoştinţe — specifice sectorului — în una—două limbi străine de circulaţie internaţională. Ospătarii vor avea calificările a III-a şi a II-a şi vor poseda

cunoştinţe uzuale în cel puţin o limbă de circulaţie internaţională. Pot fi utilizaţi, în cazuri bine justificate, şi ospătari cu calificarea I, dacă sînt absolvenţi ai şcolii profesionale de alimentaţie publică. Personalul care efectuează servirea în astfel de unităţi trebuie să posede cunoştinţe temeinice cu privire la primirea consumatorilor, ordinea în care se face servirea, componenţa preparatelor servite etc. Personalul trebuie să respecte regulile privind ţinuta vestimentară, să întocmească corect nota de plată, să cunoască regulile de prezentare la consumatori şi să manifeste o permanentă preocupare pentru completarea cunoştinţelor de cultură generală şi profesionale. Un ospătar va servi cel mult 24 locuri, la mese în restaurant şi unităţi cu profil culinar, şi cel mult 32 locuri, la bar de zi, cafe-bar, bar de noapte. La fiecare 1—2 ospătari se asigură un ajutor. Bucătarii gestionari vor avea o pregătire profesională temeinică, cu calificarea cerută de actele normative în vigoare. De la caz la caz, în funcţie de specificul unităţii şi de cerinţe, unităţile cu remiză pot avea orchestre, tonomate, discoteci etc. Personalul unităţilor cu remiză, inclusiv cel al formaţiei orchestrale, va folosi îmbrăcăminte-uniformă, conform prevederilor în vigoare. În unităţile cu specific tradiţional, îmbrăcămintea-uniformă poate fi adecvată specificului unităţii. Ţinuta vestimentară a personalului trebuie să fie ireproşabilă. Şefii de unităţi, lucrătorii care răspund de organizarea sălii şi asigurarea servirii consumatorilor (ospătar principal), ospătarii şi muncitorii necalificaţi (de la servire) vor purta vestimentaţia corespunzătoare funcţiei. Unităţile vor utiliza personal corespunzător pentru primirea şi îndrumarea consumatorilor la intrarea în unitate (portari). Personalul de servire trebuie să manifeste faţă de clienţi o comportare deosebită respectînd regulile din comerţ, amabilitate şi politeţe desăvîrşite, conştiinciozitate şi corectitudine, promptitudine în servire.

Colectivele de oameni ai muncii din unităţile care practică remiza adăugată la nota de plată trebuie să manifeste o preocupare permanentă pentru aprovizionarea cu mărfuri de bună calitate, pentru recepţie riguroasă, asigurarea unei producţii diversificate, sortimental şi calitativ superioară, pentru solicitudinea maximă faţă de clienţi.

DOTAREA SALOANELOR DE RESTAURANT

Creşterea nivelului de servire în unităţile de alimentaţie publică presupune, pe lîngă preocuparea pentru îmbunătăţirea tehnologiei de servire, o dotare corespunzătoare cu mobilier, utilaje şi inventar de serviciu.

Industria noastră a asimilat şi produce în momentul de faţă o gamă extrem de variată de mobilier, utilaje şi inventar pentru servire, făcînd faţă cerinţelor diversificate şi specifice fiecărui tip de unitate de alimentaţie publică, indiferent de profil.

Vom prezenta în continuare principalele tipuri de mobilier, utilaje şi inventar pentru servire, necesare pentru dotarea unităţilor de alimentaţie publică de categorie superioară.

Mobilier şi utilaje

Mobilarea corespunzătoare a sălilor de consumaţie constituie un factor important în crearea confortului şi a ambianţei necesare unei unităţi de alimentaţie publică. De aceea, la alegerea mobilierului trebuie să se ţină seama de:

— armonizarea lui cu celelalte elemente constructive şi decorative ale sălii de consumaţie;

— folosirea cît mai raţională a suprafeţei sălilor de consumaţie;

— gabaritul şi dispunerea în sălile de consumaţie să permită o circulaţie comodă a consumatorilor şi personalului de serviciu;

— adaptarea la sistemul de vînzare practicat, la caracterul unităţii şi la frecvenţa consumatorilor;

— mobilierul e necesar să fie trainic, realizat din materiale rezistente, care să-i asigure o durabilitate îndelungată;

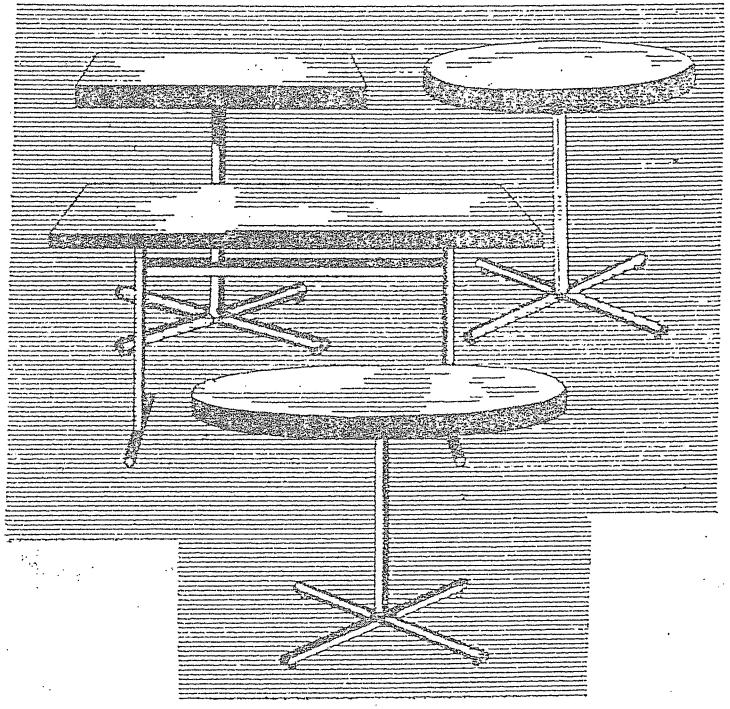
— să fie uşor de întreţinut şi igienic;

— să fie uşor de exploatat;

— să corespundă concepţiei moderne despre confort.

Mobilierul spaţiilor de servire cuprinde următoarele piese: mese, scaune, canapele, taburete, scaune de bar, mese de serviciu (console), gheridoane, cuiere, perne, jardiniere, umbrele etc.

Mesele. Forma, dimensiunea şi aranjarea meselor în salonul unui restaurant diferă în funcţie de profilul unităţii. Ele pot fi confecţionate din lemn, fier sau în combinaţie lemn-fier-material plastic. Înălţimea la nivelul blatului superior atinge de obicei 75 cm; forma poate fi pătrată, dreptunghiulară, rotundă sau ovală. Se recomandă ca blatul meselor să fie montat pe piedestal (un singur picior), pentru a da posibilitatea aranjării unor mese comune în cazul seminarelor şi banchetelor.



DIFERITE FORME DE MESE

La alegerea materialului pentru suprafaţa (blatul) mesei se ţine seama dacă acesta este sau nu vizibil. Dacă nu se acoperă, se va confecţiona dintr-un material rezistent la căldură, apă, alcool, care să nu se decoloreze, să nu se zgîrie şi să fie uşor de curăţat (prin simpla ştergere cu o cîrpă umedă).

Mărimea blatului diferă în funcţie de numărul persoanelor ce urmează a fi servite. Astfel, o masă rotundă pentru 4 persoane poate avea diametrul de 100 cm, pentru 6 persoane 125 cm, pentru 8 persoane 150 cm, pentru 10 persoane 175 cm, iar cea pentru 12 persoane 200 cm. Pentru mese pătrate şi dreptunghiulare dimensiunile ideale sînt: pentru 4 persoane 100 × 100 cm,

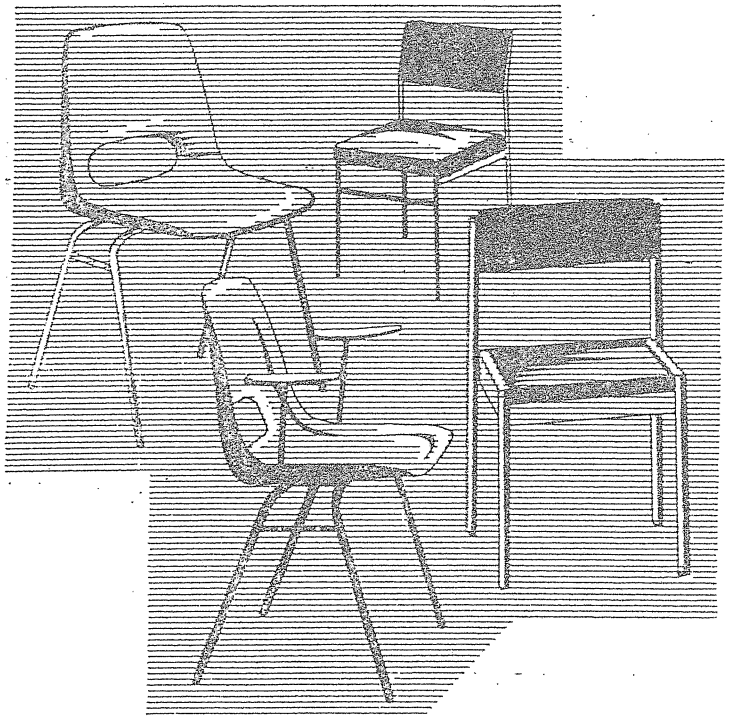
pentru 6—8 persoane 175 × 100 cm, pentru 8—10 persoane 250 × 100 cm, iar pentru 10—12 persoane 300 × 100 cm. La dotarea unităţilor cu mese este bine să se opteze pentru formele pătrate şi dreptunghiulare, care permit combinaţii variate, obţinîndu-se aranjamente în formă de I, T, U, E etc.

Mesele rotunde sau ovale se recomandă pentru unităţile de categorie superioară, utilizarea şi aşezarea lor fiind lăsate la aprecierea conducerii unităţilor care trebuie să aibă grija de a combina estetic şi funcţional mese de diferite forme şi mărimi.

O simetrie unică nu este recomandată, deoarece un astfel de salon pierde din intimitate. Este preferabil un anumit aliniament care dă, în principiu, o impresie de ordine şi metodă.

De asemenea, este bine să se evite amplasarea meselor prea aproape de uşile de acces, deoarece clienţii pot fi deranjaţi de circulaţie.

Scaunele, canapelele, taburetele, fotoliile. Alegerea scaunelor pentru o unitate de alimentaţie publică se face în funcţie de categoria unităţii şi de „structura" clienţilor care o frecventează. Astfel, o unitate de categorie superioară va fi dotată cu fotolii sau semifotolii, în timp ce unităţile cu frecvenţă mare de clientelă vor fi dotate cu scaune simple, banchete, taburete etc. Forma şi dimensiunea scaunelor diferă şi ele de la o unitate la alta.



DIFERITE MODELE DE SCAUNE

Scaunele pot fi confecţionate din lemn, fier sau combinaţii de lemn-fier-material plastic, cu blatul la circa 45—46 cm faţă de pardoseală şi spătarele uşor înclinate (105—110°) pentru a asigura comoditatea necesară. Tapiţeria se va realiza din ţesături textile naturale şi mai puţin din fire sintetice, pentru a se evita încălzirea şi transpiraţia. Orice scaun trebuie construit astfel încît să asigure o repartizare proporţională a greutăţii pe şezut (blat), spătar, cotiere şi pardoseală.

Canapelele sînt utilizate pentru compartimentarea unui salon sau se pot plasa pe lîngă pereţi. Constructiv şi dimensional, ele trebuie să se asemene cu forma scaunelor, astfel încît să se asigure un confort deosebit şi să permită ospătarului servirea comodă a preparatelor.

Taburetele au, în general, înălţimea între 42—46 cm şi diametrul de 34—40 cm. Ele sînt executate din materiale armonizate cu restul mobilierului. Se folosesc, în general, în unităţile cu o frecvenţă mare de clientelă — unităţi cu forme rapide de servire.

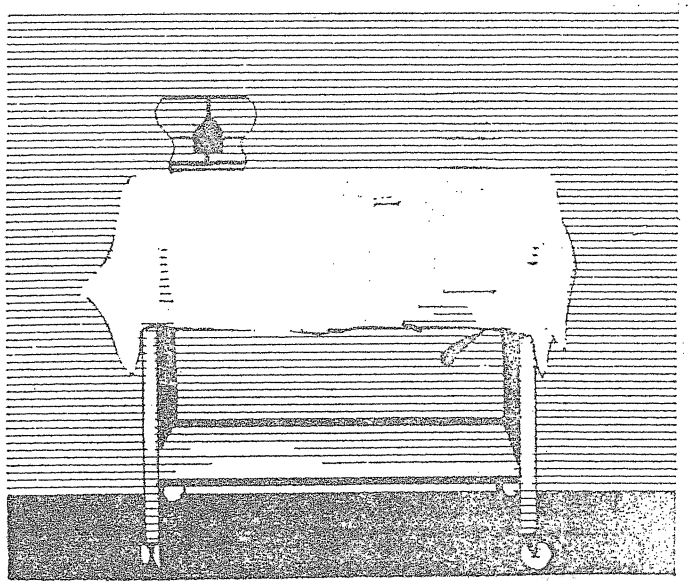
Masa de serviciu (consola). În restaurantele de categorie superioară se utilizează o masă de serviciu la 2—3 raioane, cu scopul de a se păstra rezerva de inventar necesară, obiectele de menaj, accesoriile diverse, listele de preparate, listele de băuturi ş. a.

Numărul de console nu va fi prea mare pentru a nu diminua estetica salonului. Ele se amplasează de regulă lîngă pereţi în partea centrală în saloanele mai mici sau aproape de accesul de serviciu, astfel încît să nu incomodeze mesele clienţilor.

De obicei, obiectele de inventar de rezervă sînt amplasate pe masa de serviciu întotdeauna în acelaşi loc şi pe categorii, astfel încît să formeze automatisme (reflexe) în utilizarea lor.

Masa de serviciu face legătura între bucătărie şi masa clientului atunci cînd ospătarul vine de la secţie cu mîinile încărcate. Se va evita tendinţa de a o utiliza pentru depunerea veselei întrebuinţate, fapt ce dă un aspect neplăcut salonului.

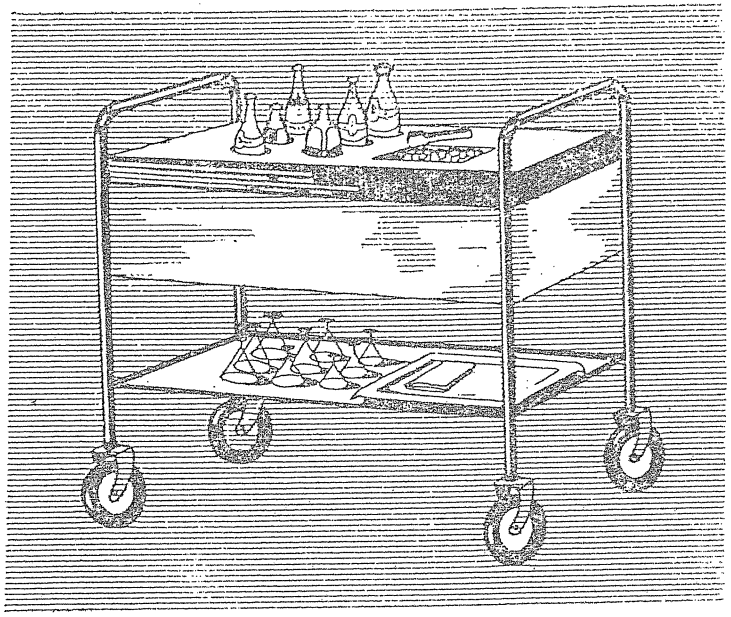
Gheridonul este o masă mai mică, utilizată numai pentru serviciul în faţa clientului atunci cînd sînt necesare porţionări, tranşări, pregătiri, filetări sau flambări. Pentru a fi mutat cu uşurinţă de la o masă la alta, picioarele gheridonului pot fi prevăzute cu rotile. Se recomandă 1—2 gheridoane în fiecare raion, atunci cînd în restaurantul respectiv se practică sistemul de servire „la gheridon".



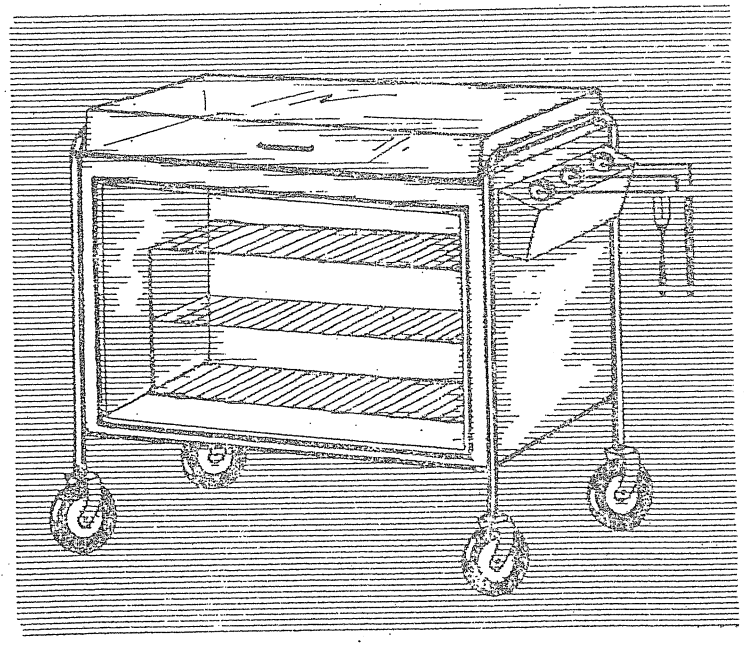
GHERID

Gheridonul mai poate fi utilizat pentru mărirea meselor simple sau fileuri duble, atunci cînd au aceeaşi înălţime şi lăţime cu a meselor din restaurant. De exemplu, dacă mesele dintr-un restaurant sînt de formă pătrată, 100×100 cm, gheridonul poate avea 100×50 cm.

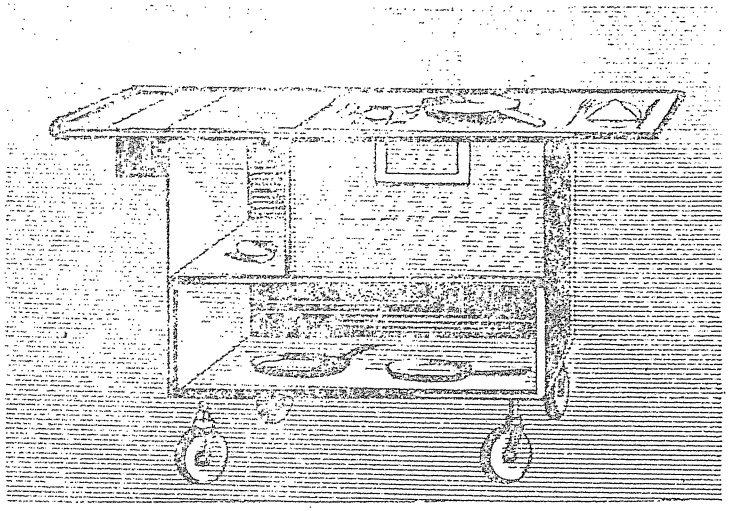
Căruciorele de prezentare și servire. În dotarea unităților de alimentație publică se întîlnesc diferite tipuri de căruciore de prezentare și servire: căruciorul pentru aperitive — digestive; căruciorul pentru gustări — salate; căruciorul pentru flambat; căruciorul pentru brînzeturi și deserturi; căruciorul pentru transportul preparatelor; vitrine de prezentare.



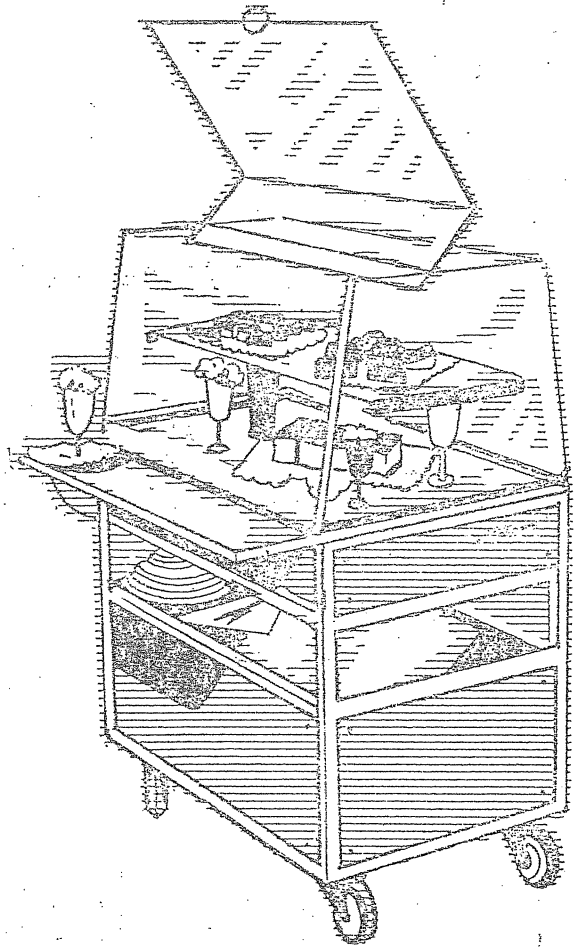
UCIOR PENTRU
VIREA APERITIVE-
ȘI DIGESTIVELOR



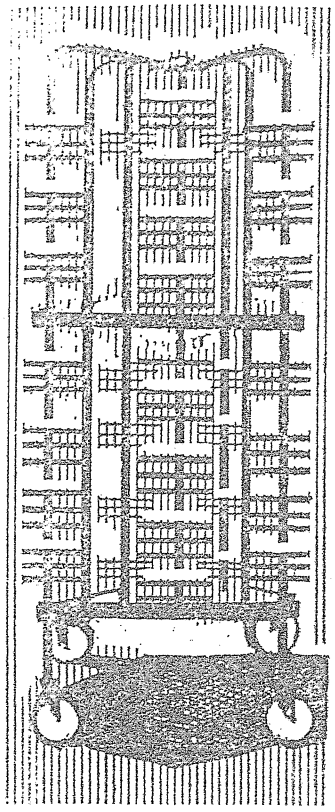
UCIOR PENTRU
STĂRI-SALATE

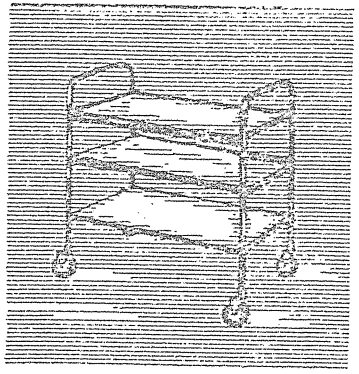


CĂRUCIOR PENTRU
FLAMBAT



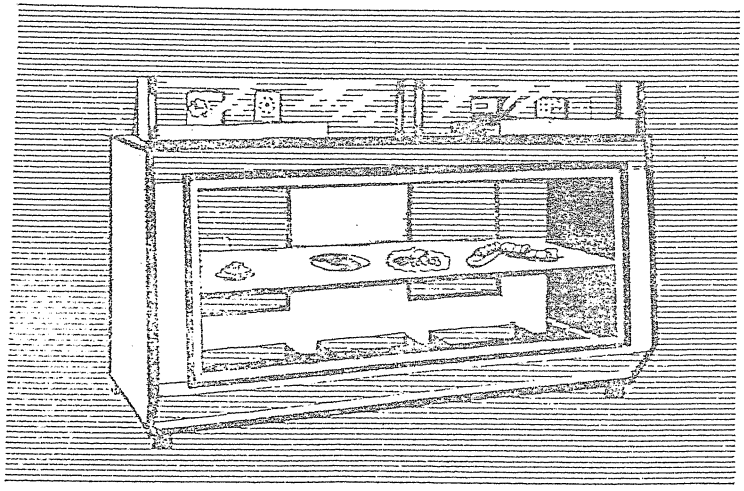
CĂRUCIOR PENTRU
BRÎNZETURI
ȘI DESERTURI





CĂRUCIOARE PENTRU TRANSPORTUL PREPARATELOR

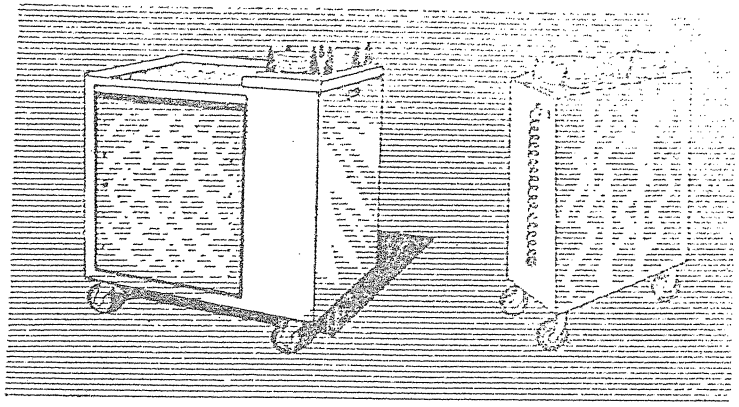
Incălzitorul de veselă (*loveratorul*) are formă paralelipipedică, fiind realizat dintr-o carcasă metalică sprijinită pe 4 roţi pivotante. În interior poate avea una sau două alveole prevăzute fiecare cu o platformă culisantă, care



VITRINĂ DE PREZENTARE

are rolul de a ridica farfuriile la nivelul suprafeţei loveratorului. Pereţii interiori sînt izolaţi termic. Cu ajutorul unei rezistenţe electrice se asigură o temperatură constantă de circa 60°C, prin intermediul unui termostat.

Pe fiecare platformă culisantă se pot aşeza aproximativ 50 de farfurii, care pe măsura utilizării sînt ridicate la suprafaţă cu ajutorul unui arc în spirală.

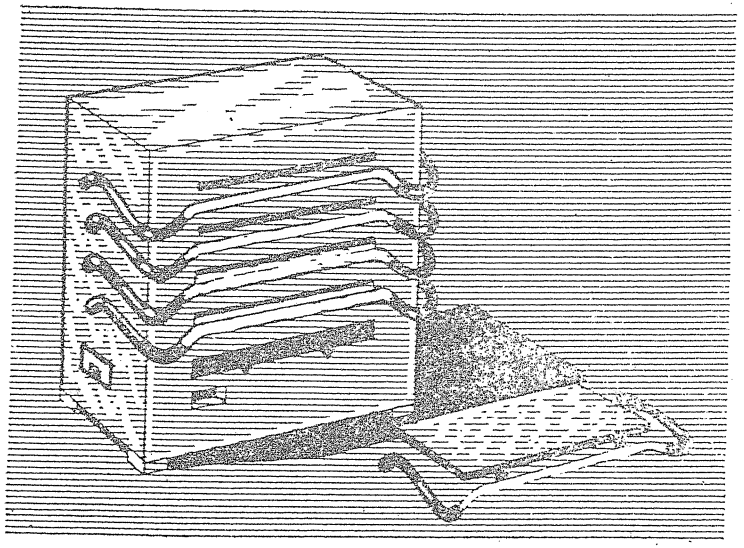


LOVERATOARE

Plăcile şofante, confecţionate din aluminiu cromat sau nichelat, sînt căptuşite în interior cu materiale termoabsorbante, fiecare placă fiind fixată pe un suport metalic bine izolat termic. Plăcile şofante servesc pentru menţinerea la cald a platourilor cu preparate culinare.

Incălzirea plăcilor radiante şi menţinerea lor în stare caldă se realizează printr-un dispozitiv compus dintr-o carcasă metalică izolată termic, prevăzută cu locaşuri speciale în care se introduc plăcile; o rezistenţă electrică cu termostat de reglare asigură realizarea şi menţinerea temperaturii dorite.

Plăcile şofante, ca şi încălzitoarele de farfurii, au avantajul că se pot alimenta de la sursele obişnuite de curent, nefiind necesare instalaţii speciale de forţă.



PLĂCI ŞOFANTE

Umbrelele se pot fixa într-un locaş în mijlocul blatului mesei sau alături, pe un suport. În ambele cazuri, trebuie să aibă dispozitive pentru înclinare, iar diametrul minim să fie de cca 220 cm, pentru a putea proteja clienţii de razele soarelui. De asemenea, umbrelele trebuie să aibă o înălţime convenabilă pentru a nu incomoda circulaţia.

Inventarul pentru servire şi inventarul divers (clasificări)

Inventarul de servire utilizat în unităţile de alimentaţie publică poate fi clasificat convenţional după următoarele criterii:

din punct de vedere al utilităţii:

— *vesela* cuprinde totalitatea vaselor utilizate la masă — recipiente din porţelan, faianţă, metalice etc. ce folosesc la păstrarea, transportul şi servirea preparatelor. În această grupă pot fi cuprinse platourile, tăvile, farfuriile, ceştile, cănile, salatierele, ravierele, tambalele, sosierele, supierele ş. a.;

— *sticlăria* cuprinde totalitatea obiectelor din sticlă, semicristal şi cristal, destinate consumului băuturilor: pahare, căni, carafe;

— *tacîmurile* cuprind totalitatea obiectelor din metal ce servesc unei persoane (client) pentru a mînca;

— *lenjerie:* totalitatea materialelor textile folosite de client sau în unitatea de alimentaţie publică: feţe de masă, naproane, şervete, ancăre, cîrpe etc.;

— *articole de menaj, accesorii de serviciu şi diverse:* muştariere, oliviere, suporturi scobitori, presărători sare, fanioane, bristoluri, scrumiere, frapiere etc.;

după materialul din care este confecţionat şi tehnica de întreţinere:

— metalice: argint, alpaca argintată, inox, cupru argintat sau cositor;
— porţelan — faianţă — ceramică;
— materiale textile;
— sticlă, semicristal, cristal;
— plastic, lemn, hîrtie cerată;

după destinaţie (întrebuinţare hotărîtă dinainte):

— pentru transportul, prezentarea şi servirea preparatelor şi băuturilor: platouri, tăvi, supiere, sosiere, tambale;

— pentru consumul preparatelor — farfurii, ceşti, salatiere, raviere, pahare ş.a.;

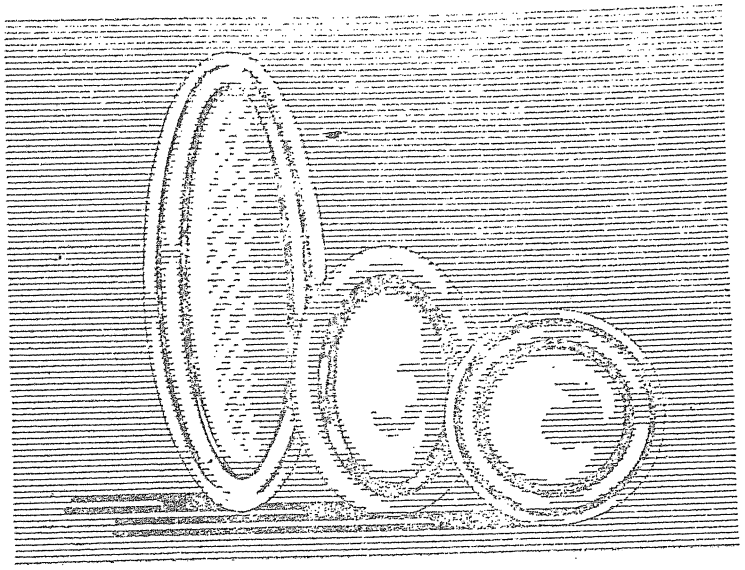
— de folosinţă comună şi auxiliare — feţe de masă, scrumiere, oliviere, muştariere, vaze ş.a.;

— ustensile de lucru şi ajutătoare.

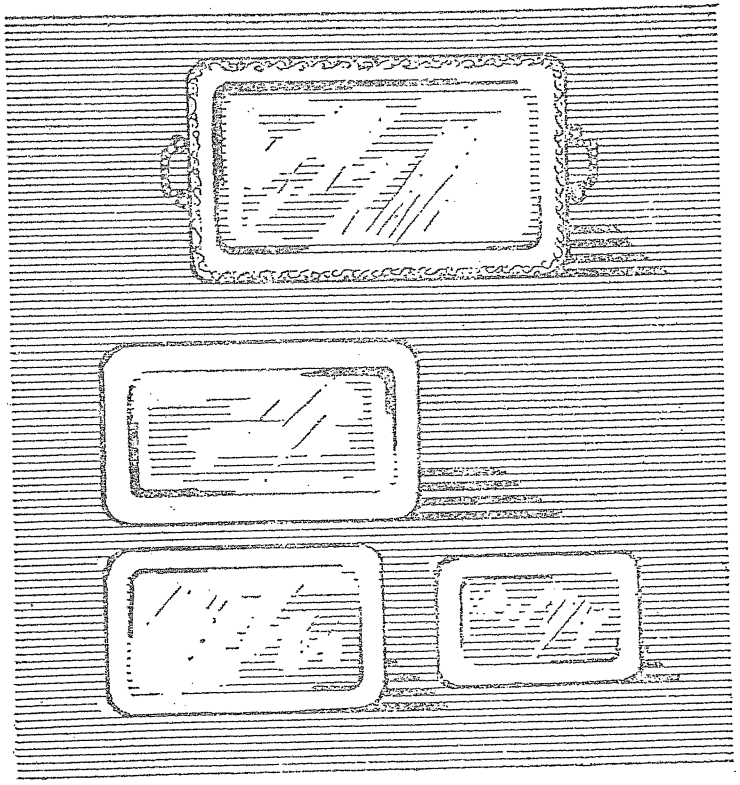
Principalele obiecte de inventar pentru servire şi caracteristicile lor

Vesela

Platourile servesc pentru preluarea de la secţie, pentru transportul, prezentarea şi servirea preparatelor fără sos sau cu sosuri uşoare. Ca format, pot fi ovale, rotunde, dreptunghiulare şi ovale alungite (pescăreşti). Cele dreptunghiulare se folosesc mai frecvent în cofetării şi în secţiile de cofetărie sau bufet rece, pentru păstrarea sau expunerea prăjiturilor. Mărimea platourilor este determinată de numărul porţiilor ce urmează a fi servite (de la 1—2 porţii la 4—6 şi 8—10 porţii), precum şi de materialul din care sînt confecţionate. De exemplu, platourile din alpaca argintată pot avea următoarele dimensiuni: cele ovale = 30×19 cm; 42 × 31 cm şi 54 × 43 cm; cele pentru peşte = 30 × 15 cm; 40 × 20 cm şi 55 × 25 cm; cele rotunde = diametrul de 21, 30 şi 40 cm.



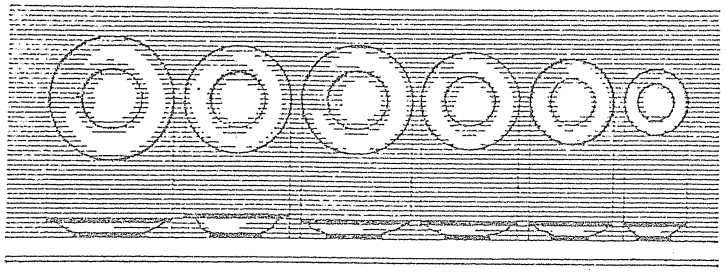
DIFERITE MODELE DE PLATOURI



DIFERITE MODELE DE TĂVI

Tăvile servesc pentru preluarea de la secţii a băuturilor porţionate la pahare, cît şi pentru transportul obiectelor mărunte de inventar (ceşti, farfurioare, tacîmuri, presărători etc.) şi se pot confecţiona din alpaca argintată, inox, aluminiu, materiale plastice, ultimele prezentînd avantajul că sînt foarte uşoare. Se cunosc 4 tipuri: mici 30 × 20 cm; mijlocii 40 ×30 cm; mari 50 × 40 cm şi speciale 60 × 40 cm.

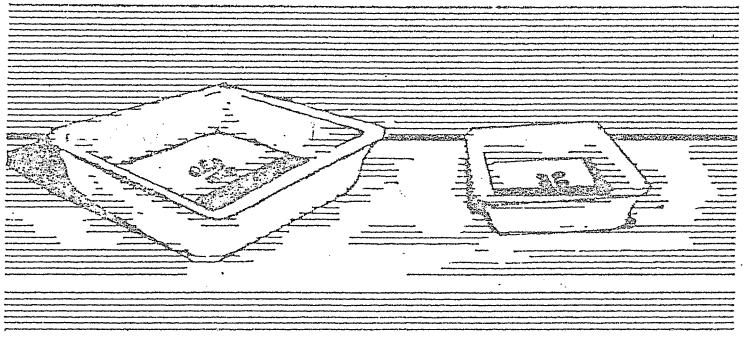
Farfuriile se folosesc la servirea clienţilor cu diferite preparate sau ca suporturi şi sînt confecţionate în mare parte din porţelan alb, glazurat şi decorat cu o bandă de culoare şi emblemă. În unele unităţi cu specific tradiţional, pot fi din ceramică.



DIFERITE TIPURI DE FARFURII

În dotarea unităţilor se întîlnesc mai multe tipuri de farfurii: — *suport mare*, cu diametrul de cca 26 cm; *adîncă*, cu diametrul de cca 24 cm; *întinsă mare*, cu diametrul de cca 24 cm; *desert*, cu diametrul de cca 21 cm; *întinsă mică* (jour) cu diametrul de cca 16 cm; *suport mic* (unt, lămîie), cu diametrul de cca 11—12 cm; *pentru gem*, cu diametrul de cca 8 cm; *pentru oase* (în formă de semilună) 17 × 8 cm.

Salatierele se folosesc pentru montarea salatelor ce se servesc la prepatele de bază şi sînt confecţionate de regulă din acelaşi material ca şi farfuriile. Ele pot fi pentru 1, 2 şi 4 porţii, iar ca formă — pătrate sau rotunde.

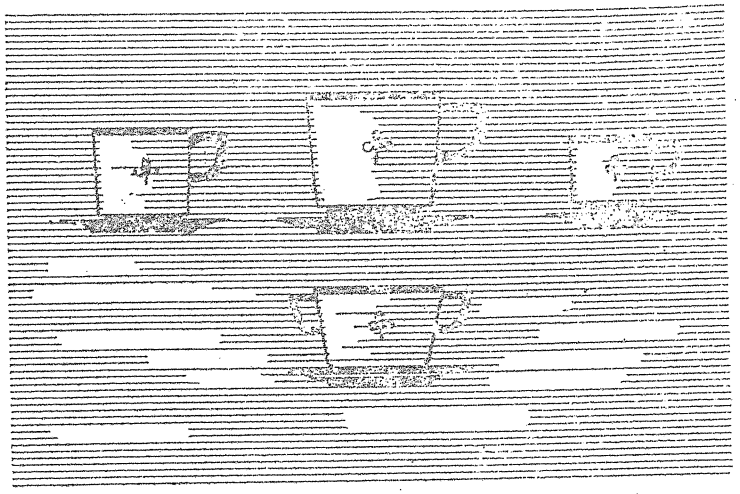


SALATIERE

Ravierele sînt destinate pentru montarea diferitelor gustări porţionate pentru o singură persoană.

Ceştile se folosesc la servirea unor băuturi sau preparate lichide; sînt confecţionate din aceleaşi materiale cu farfuriile,salatierele şi ravierele. În dotarea unităţilor de alimentaţie publică se întîlnesc următoarele tipuri: *ceşti pentru cafea*, capacitatea 100—125 ml; *ceşti pentru ceai*, capacitatea 225—250 ml; *ceşti pentru consommé* (cu 2 tortiţe), capacitatea 250—300 ml; *ceşti pentru ciorbe* (cu sau fără toartă), capacitatea 450—500 ml.

Fiecare tip de ceaşcă îşi are farfurioara-suport, prevăzută pe fund cu o adîncitură corespunzătoare, ca mărime, diametrului bazei ceştii.



DIFERITE MODELE DE CEŞTI (cafea, ceai, consommé, ciorbă)

Cănile şi ceainicele pot fi confecţionate din alpaca argintată, oţel inoxidabil şi porţelan; capacitatea lor variază între 50 şi 1 000 ml.

CĂNI ŞI CEAINICE

Sînt utilizate pentru:

— servirea cafelei — cafetiere — 1,2 şi 4 porţii;

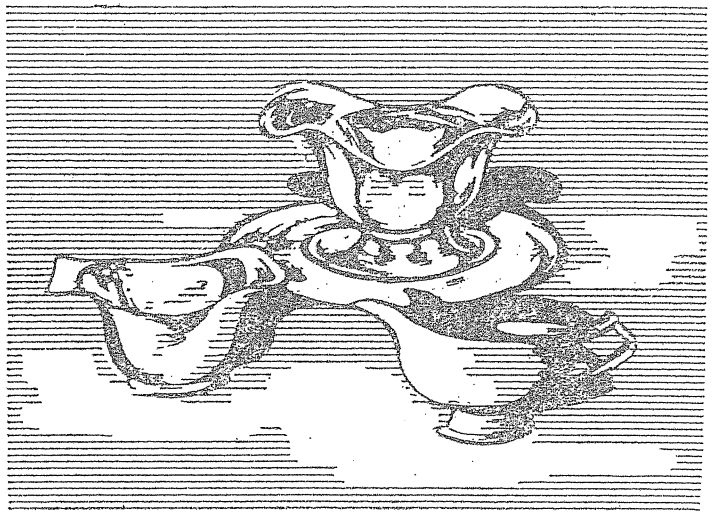
— servirea laptelui — laptiere — 1,2 şi 4 porţii;

— servirea laptelui pasteurizat sau frişcă lichidă — picuri — 50 sau 100 ml;

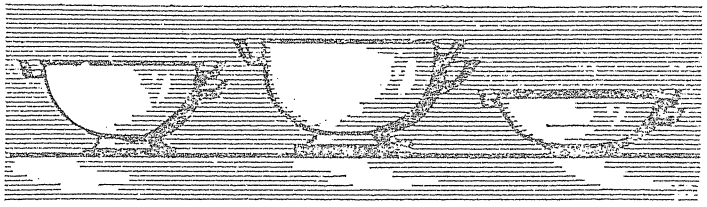
— servirea ceaiului — ceainice — 1,2 sau 4 porţii.

Legumierele sînt confecţionate din alpaca argintată şi se utilizează la transportul şi servirea legumelor sau a unor preparate cu legume şi sos. Se împart, după mărime, pentru una, două sau patru porţii.

Supierele, confecţionate din alpaca argintată sau porţelan, au forma unei semisfere cu două toarte şi se întrebuinţează la transportul şi servirea supelor, cremelor şi ciorbelor. Dimensiunile variază, pentru una, două şi patru porţii.



RE



RE-LEGUMIERE

Sosierele se confecţionează din alpaca argintată sau porţelan, au o formă specifică şi mărimi diferite; sînt destinate transportului, prezentării şi servirii diferitelor sosuri care se adaugă la unele preparate.

Sticlăria

Paharele utilizate în unităţile de alimentaţie publică pot fi din sticlă, semicristal şi cristal. Industria produce, în principal, două categorii de pahare folosind două tehnologii de fabricaţie — mecanică şi manuală (artizanală).

Alegerea tipului de pahare se face în funcţie de categoria unităţii respective. Pentru unităţi de categorie superioară, se recomandă pahare de bună calitate din cristal sau semicristal, de regulă cu picior.

Paharele trebuie să îndeplinească anumite condiţii:

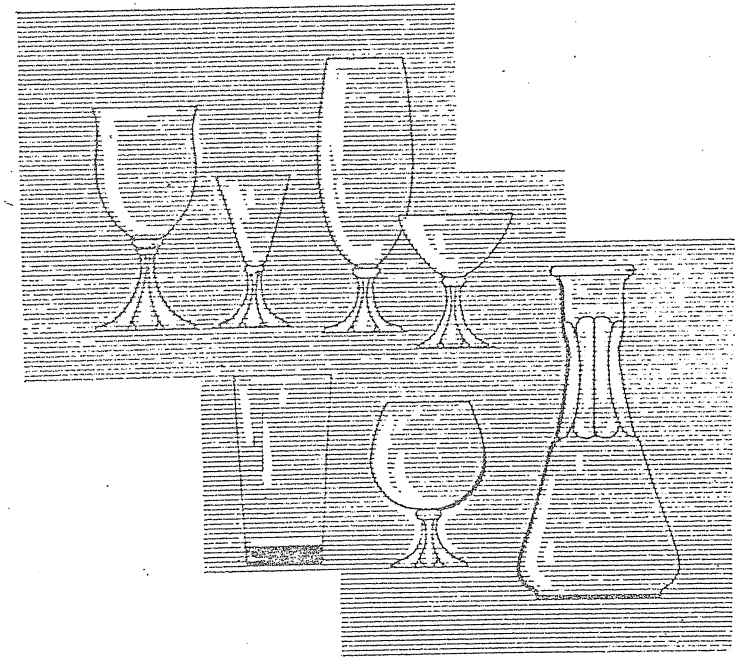
— să fie transparente, pentru a nu denatura culoarea băuturii servite;

— să fie rezistente şi uşor de întreţinut;

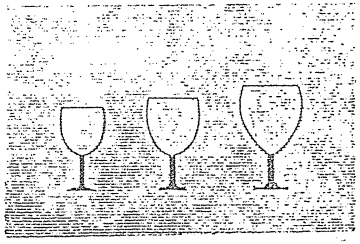
— să aibă o bună stabilitate;

— să nu fie colorate sau cu decoruri colorate (se admite decorul fin prin încrustaţii — şlif).

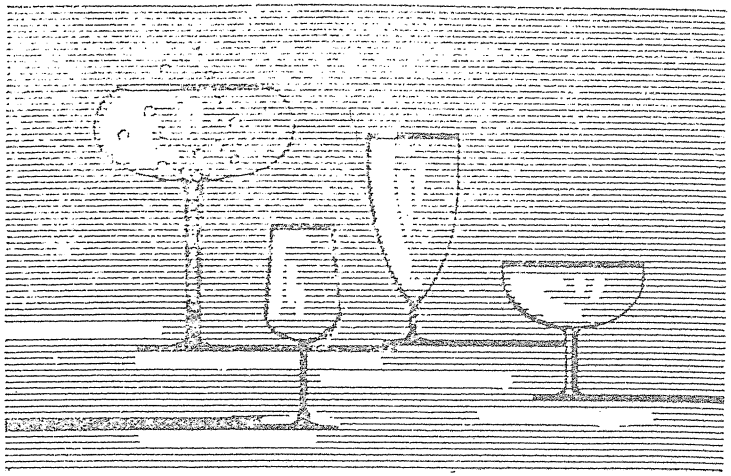
Principalele tipuri de pahare din dotarea unui restaurant sînt: *pahare pentru aperitive*, sub formă de cupe, baloane sau tumblere, cu capacitatea între 75 şi 150 ml; *pahare pentru vin alb*, cu capacitatea între 100 şi 125 ml; *pahare pentru vin roşu*, cu capacitatea între 125 şi 150 ml; *pahare pentru apă*, cu capacitatea între 150 şi 175 ml; *cupe şi flute pentru şampanie*, cu capacitatea între 150 şi 175 ml; *pahare pentru coniac* sub formă de balon sau ovale, cu capacitatea de minimum 300 ml; *pahare pentru bere; pahare pentru băuturi răcoritoare*, cu capacitatea între 250 şi 400 ml; *căni* (carafe) *pentru vin* de 125, 250, 500 şi 1 000 ml; *pahare pentru băuturi în amestec*, specifice băuturilor servite.



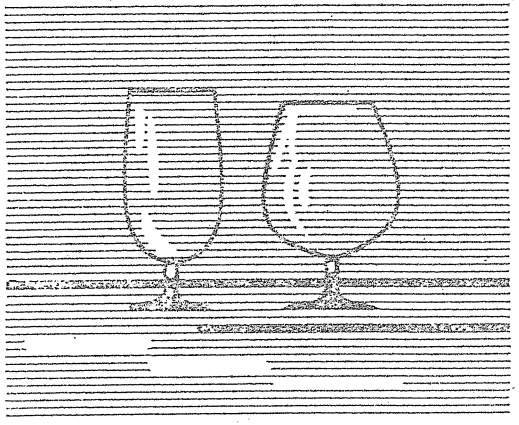
DIFERITE PAHARE DE APERITIV



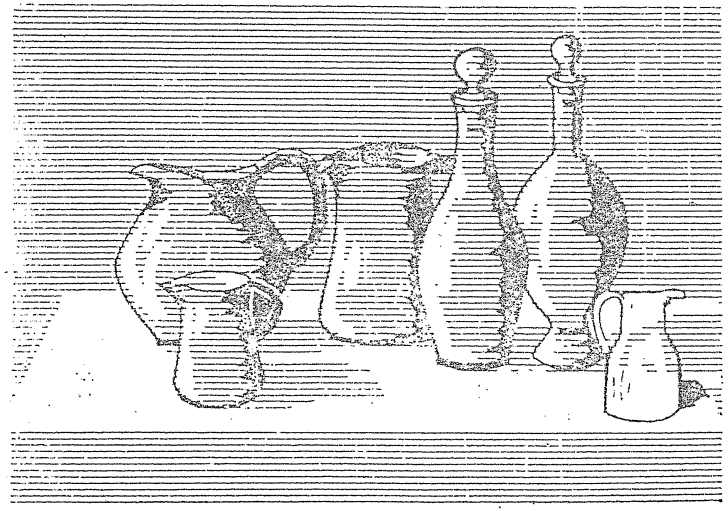
PAHARE PENTRU VIN ALB, ROŞU ŞI APĂ



DIFERITE MODELE DE CUPE ŞI FLUTE



PAHARE PENTRU CONIAC



CĂNI ŞI CARAFE

În general, paharele utilizate trebuie să se armonizeze cu restul inventarului (de exemplu, unei vesele din porţelan fin nu-i corespund decît pahare din cristal!).

Tacîmurile

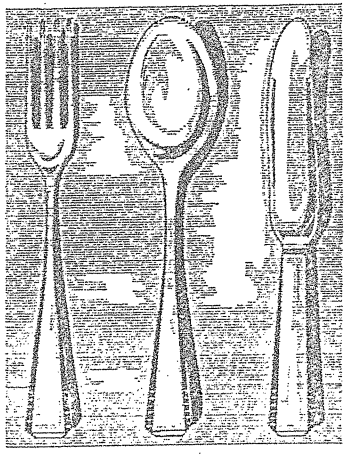
Principalele tipuri de tacîmuri întîlnite în dotarea unităţilor de alimentaţie publică sînt:

— tacîmul mare — format din lingură mare, furculiţă mare şi cuţit mare;

— *lingura mare* are lungimea de 21 cm, căuşul 4×7 cm şi se foloseşte la consumarea ciorbelor sau, împreună cu furculiţa mare, ca tacîm de serviciu;

— *furculiţa mare* are 4 furcheţi şi aceeaşi lungime ca lingura mare — 21 cm; se foloseşte de regulă împreună cu cuţitul mare, cîteodată singură, la omlete, împreună cu lingura mare, la macaroane milaneze, şi drept tacîm de serviciu;

— *cuţitul mare* are lungimea totală de 25 cm, în care se include lama de 13 cm; se foloseşte, de regulă, împreună cu furculiţa mare la consumarea preparatelor principale servite în farfurii întinse mari;



TACÎMUL MARE (cuţit, lingură şi furculiţă)

tacîmul pentru gustări — format din cuţit şi furculiţă:

— *furculiţa pentru gustări* are lungimea de 19,5 cm; se foloseşte, împreună cu cuţitul respectiv, la servirea gustărilor sau a unor preparate intermediare, pentru a nu avea pe masă două tacîmuri de aceeaşi mărime;

— *cuţitul pentru gustări* are lungimea totală de 23 cm, din care lungimea lamei atinge 12 cm;

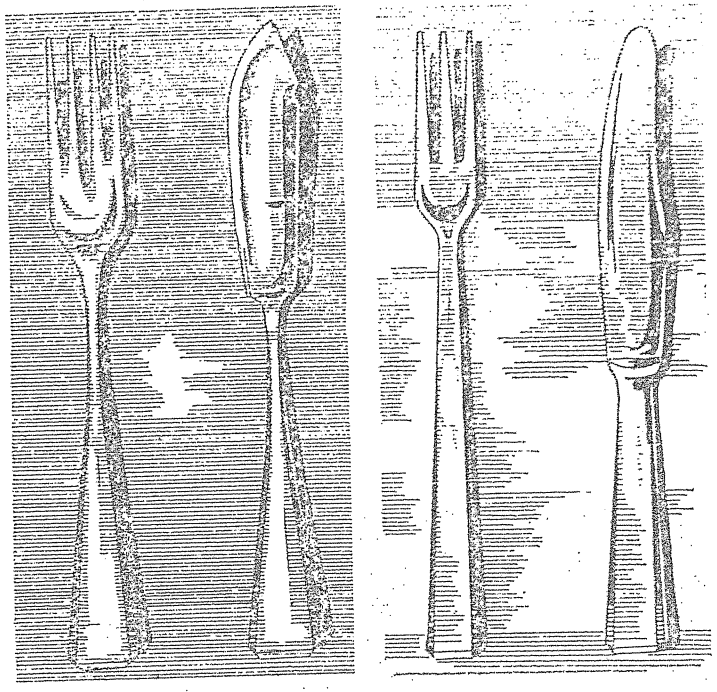
tacîmul pentru desert — format din lingură, furculiţă şi cuţit;

— *lingura pentru desert* are lungimea de 18 cm, căuşul 7,5×4 cm; se foloseşte la consumarea unor supe, creme servite la ceaşcă, precum şi la unele deserturi cum ar fi salata de fructe, compoturile, prăjiturile cu compoziţie moale, cocteilurile de legume, homarii, creveţii etc.;

— *furculiţa pentru desert* are 4 furcheţi, aceeaşi lungime ca lingura de desert, adică 18 cm; se foloseşte împreună cu lingura sau cuţitul pentru desert la consumarea unor dulciuri de bucătărie, brînzeturi, fructe şi gustări servite în farfuria de desert;

— *cuţitul pentru desert* are lungimea totală de 20,5 cm, din care lungimea lamei 11 cm şi se foloseşte împreună cu furculiţa pentru desert la servirea preparatelor amintite.

Tacîmurile de desert pot fi folosite şi la servirea clienţilor-copii;



CÎMUL PENTRU PEȘ- (cuțit și furculiță)

CÎMUL PENTRU FRUC- (cuțit și furculiță)

tacîmul pentru pește este format din cuțit și furculiță;

— *cuțitul pentru pește* are lungimea totală de 21 cm, din care lungimea lamei de 9,5 cm;

— *furculița pentru pește* are lungimea de 18 cm.

Tacîmul de pește se folosește la consumarea preparatelor din pește și la homari. Pentru sortimentele de pește care trebuie tăiate se oferă, după caz, tacîmul de desert sau cel pentru gustări;

tacîmul pentru fructe este format din cuțit și furculiță:

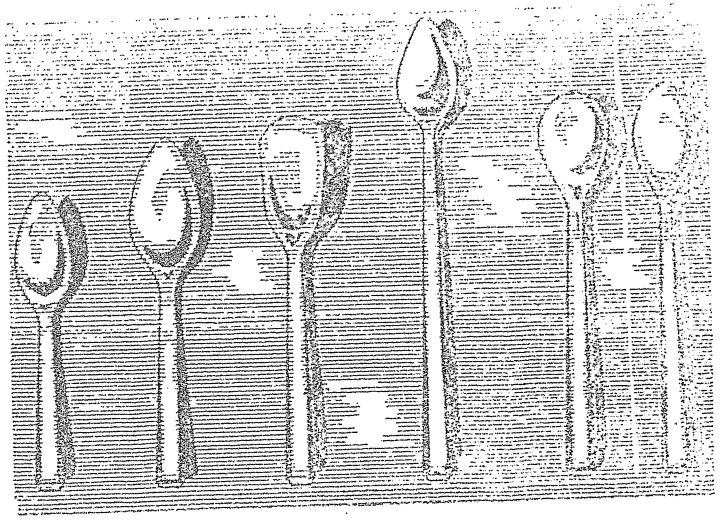
— *cuțitul pentru fructe* are lungimea de 18 cm, din care lungimea lamei 9,6 cm;

— *furculița pentru fructe* are 3 furcheți și lungimea de 16 cm.

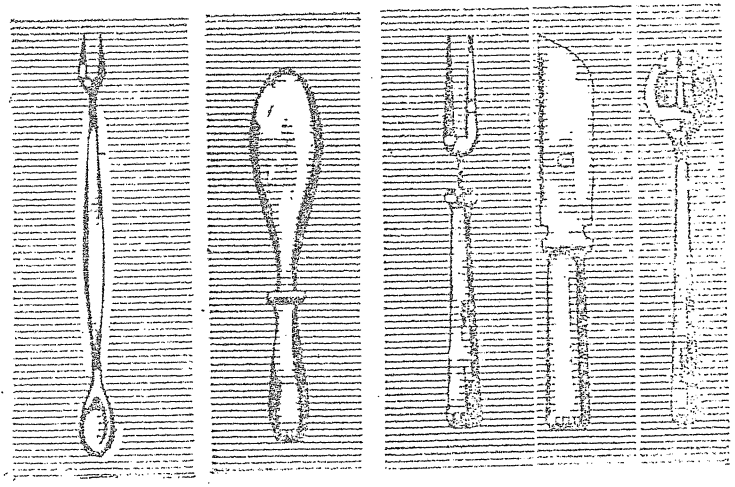
Tacîmul pentru fructe servește la consumarea fructelor pe farfuria de desert; poate fi oferit în cazuri speciale clienților-copii;

lingurițe pentru: cafea sau mocca, cu lungimea de 10,8 cm; ceai, cu lungimea de 14 cm; prăjituri — cu căușul aplatizat, rotunjit la vîrf și lungimea de 16 cm; înghețată, avînd căușul sub formă de lopățică și lungimea de 13,6 cm; iaurt, avînd căușul rotunjit la vîrf și lungimea 17,6 cm; băuturi răcoritoare (mazagran), cu lungimea de 21 cm; de bar, cu coada împletită (răsucită) și lungimea de 24 cm;

tacîmuri diverse: *cuțit pentru unt*, de aceeași mărime cu cel de desert, însă cu lama mai lată și rotunjit la vîrf; *cuțit pentru caviar*, care, în lipsă, poate fi înlocuit cu un cuțit pentru desert sau pentru unt; *furculița pentru lămîie; furculița pentru stridii; furculița pentru homari; furculița pentru sardele*, prevăzută la mijloc cu cîteva găuri pentru scurgerea uleiului; *furculița pentru fondue* — lungă și cu 2 furcheți; *tacîm pentru melci*, format din clește și furculiță; *tacîm pentru raci*, format din: *cuțit pentru raci*, cu lama scurtă, rezistentă și cu o gaură pentru a putea rupe cleștele racului; *furculița pentru raci*, scurtă și cu 2 furcheți;

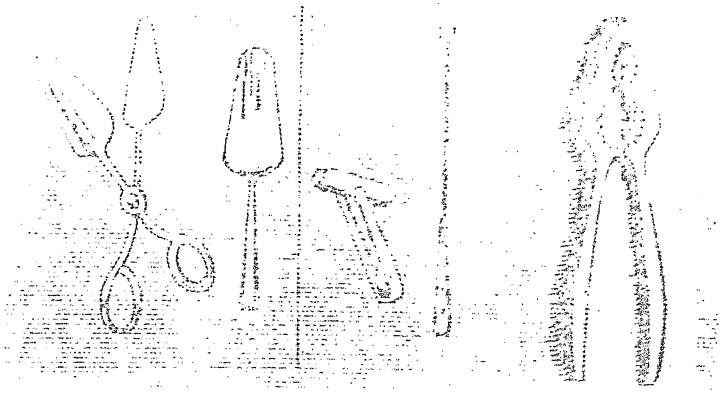


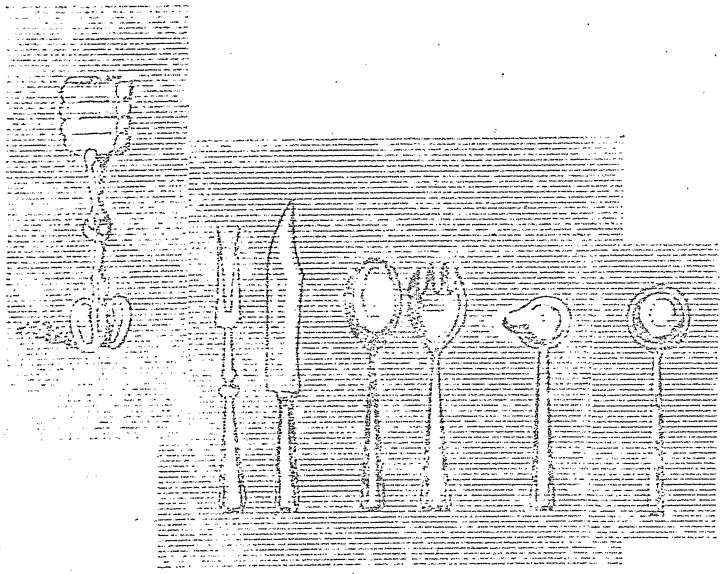
DIFERITE TIPURI DE LINGURIȚE (mocca, ceai, înghețată, mazagran, iaurt, prăjituri)



DIVERSE TACÎMURI

tacîmuri ajutătoare serviciului: *tacîm pentru tranșat*, format din cuțit și furculiță, diferențiate ca mărime, în funcție de piesele ce urmează a fi tranșate; cuțitul trebuie să taie foarte bine și să aibă lama rigidă, iar furculița poate avea 2 furcheți; *tacîm pentru salată*, format din lingură și furculiță, ambele avînd aceleași dimensiuni și formă; *cuțit pentru brînzeturi* — servește la tăierea și servirea brînzeturilor de către ospătar; *cuțit pentru pepene* — se folosește de client pentru servirea pepenelui; *clește sau lopățică pentru prăjituri* — se folosește în secțiile bufet sau cofetării la montarea produselor respective pe platou sau farfurie; *lingură pentru sos* — se folosește de ospătar la servirea sosurilor; *polonic* (luș) *pentru garnituri* — se folosește de ospătar sau client la servirea diferitelor garnituri; *tacîm* (cleștele) *pentru sparanghel* — se folosește de client la servirea sparan-





UNELE TACÎMURI AJUTĂTOARE SERVICIULUI

ghelului; *cleşte pentru zahăr*, care se foloseşte de ospătar sau client la servirea zahărului cuburi; *cleşte pentru gheaţă* — se foloseşte de ospătar sau client la servirea cuburilor de gheaţă.

În gospodărirea tacîmurilor, se impune respectarea următoarei reguli: *tacîmurile curate se sortează pe tipuri, în lădiţe sau sertare separate*, legate cîte 12 bucăţi, sau în coşuri.

Articole de menaj, accesorii de serviciu, diverse:

Această grupă de obiecte de inventar include:

— *serviciul de ulei-oţet* (olivieră), format din suport şi două recipiente din sticlă cu dop, servind la oferirea uleiului şi oţetului la masa clientului, pentru potrivirea gustului diferitelor preparate;

— *muştarierele*, compuse din dozator, capac şi linguriţă, utilizate pentru servirea muştarului la masă;

— *dozele pentru mujdei*, formate din dozator şi capac;

— *presărătorile*, formate din dozator şi capacul cu orificii, servesc la oferirea unor ingrediente, cum ar fi sarea, boiaua, zahărul pudră ş.a.;

— *rîşniţele pentru piper* se oferă clientului pentru a-şi rîşni singur piperul, cunoscut fiind faptul că aroma deosebită a acestuia dispare repede;

— *suporturile de scobitori* sînt folosite pentru păstrarea scobitorilor la consolă şi se oferă clienţilor la cerere;

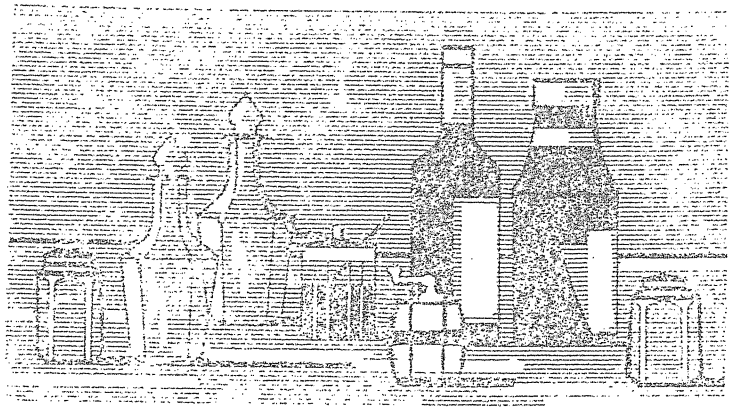
— *scrumierele* au forme diferite şi se utilizează pentru sprijinirea ţigărilor şi colectarea scrumului şi a resturilor;

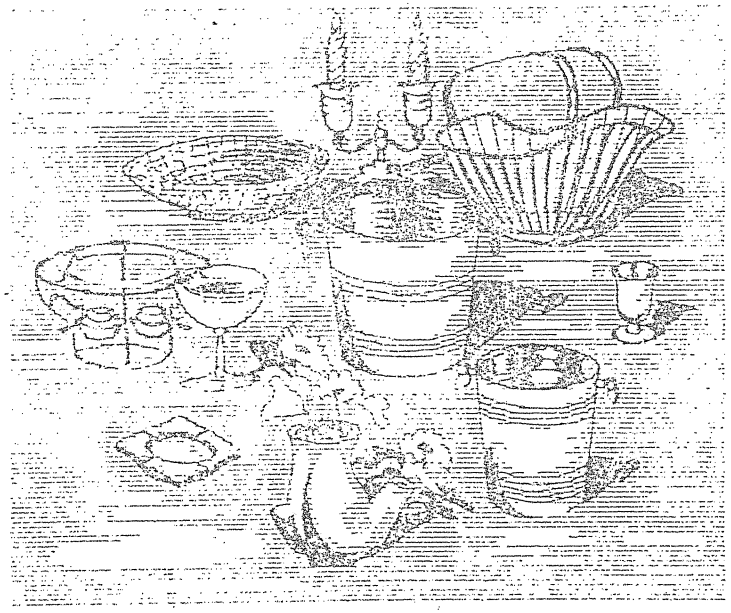
— *numerele de masă şi bristolurile;*

— *vazele de flori* servesc la decorarea florală a meselor sau interioarelor de unităţi; nu vor fi prea înalte;

— *reşourile* sau *spirtierele* folosite pe gheridoane pentru pregătirea sau păstrarea la cald a unor preparate;

— *căpăcelele*, de formă rotundă, cu două tortiţe în partea superioară, sînt utilizate pentru servirea diferitelor preparate la capac (ouă, caşcaval, creier etc.);





UNELE ARTICOLE DE MENAJ, ACCESORII DE SERVICIU ŞI DIVERSE

— *cocoticerele* și *paharele pentru ouă* de forma unor semisfere alungite; se folosesc la servirea ouălor cu coajă; paharul pentru ouă are o dublă întrebuințare, fiind utilizat și pentru servirea ouălor moi;

— *cupele pentru înghețată* de forma unor semisfere puțin turtite în partea inferioară, utilizate la servirea înghețatei;

— *frapierele pentru vin* și *șampanie*, utilizate pentru răcirea cu gheață la masa clientului a băuturilor îmbuteliate la sticle și pentru fraparea sticlelor cu șampanie;

— *fructierele*, folosite la transportul, prezentarea și servirea fructelor;

— *cloșurile*, utilizate pentru acoperirea farfuriilor sau platourilor cu preparate;

— *găletușele pentru gheață*, utilizate la transportul și servitul gheței cuburi la masa clientului sau în baruri, sau pentru spălarea fructelor;

— *coșulețele pentru vin* întrebuințate la transportul, prezentarea și servirea vinurilor roșii;

— *coșurile pentru pîine* întrebuințate la transportul și servirea pîinii;

— *storcătorul de lămîie* utilizat pentru extragerea sucului din citrice;

— *filtru de cafea* — compus din filtru cu capac și un recipient de forma unui ceainic mic, în care se colectează cafeaua, folosit pentru pregătirea cafelei filtru în salon, la masa clientului sau la gheridon;

— *suporturile pentru lumînări* folosite pentru fixarea lumînărilor, colectarea cerei topite, cît și ca element decorativ.

În dotarea unităților de alimentație mai putem întîlni și alte accesorii: suporturi pentru frapiere, suporturi pentru fanioane, peria și fărașul pentru fărîmituri, tigăi pentru flambat, planșete pentru decupat, zaharnițe, reșouri electrice, suporturi pentru pahare ș.a.

Lenjeria

Dotarea unei unități de alimentație publică cu diferite articole de lenjerie este o problemă deosebit de importantă, solicitînd cunoștințe specifice privind materialele textile cu care pot fi dotate unitățile, dimensiunile pe care trebuie să le aibă și cantitățile necesare.

Materialele textile, aparent corespunzătoare sub aspectul coloritului sau al desenului, pot prezenta o serie de inconveniente la spălat, care le fac improprii unei utilizări îndelungate, ca urmare a calității diferite a fibrelor utilizate la realizarea lor.

Industria produce în momentul de față sortimente variate din fibre vegetale, animale, sintetice sau în amestec.

Fibrele vegetale — in, cînepă, rafie — sînt ușor de spălat, rezistente chiar la temperaturi mai ridicate (între 60—90° C) și greu decolorabile.

Fibrele animale — lînă și mătase — se spală ușor, dar nu se folosesc la temperaturi care depășesc 30° C, deoarece își pierd rezistența; în același timp, sînt mai scumpe decît cele vegetale sau sintetice.

Fibrele sintetice — mătase, lînă artificială, nailon, terilen etc. — prezintă caracteristici diferite atît la spălat, cît și din punct de vedere al rezistenței; lîna și mătasea artificiale sînt puțin rezistente la spălat; temperatura apei nu trebuie să depășească 60° C, iar după limpezire nu se storc și se calcă cu multă grijă. Fibrele sintetice tip nailon, helanca, terilen, trevira etc. pot fi spălate cu ușurință la temperaturi sub 60° C; nu se storc, se usucă la umbră și se calcă cu fierul ușor încălzit.

În ultimul timp, se produc țesături în amestec, bumbac-lînă, bumbac-terilen sau terilen-lînă; acestea sînt mai rezistente, ușor de spălat și totodată ieftine. Întreținerea lor presupune atenție, date fiind fibrele mai puțin rezistente care intră în țesătură.

O recomandare de ordin general: la alegerea lenjeriei pentru unitățile de alimentație publică este bine să se opteze pentru materiale care să dea o notă de eleganță, sobrietate și bun gust, pentru lenjeria din damasc sau din țesături în amestec.

Alegerea și stabilirea necesarului de lenjerie se fac după o serie de criterii: profilul unității, forma, numărul și dimensiunea meselor; structura clientelei și categoria de încadrare a unității; modul în care se spală lenjeria din dotare; stocul necesar, apreciindu-se cantitățile pentru mise-en-place, cele în curs de spălare, precum și stocul de rezervă.

Principalele tipuri de lenjerie întîlnite în mod curent în dotarea unităților de alimentație publică, în funcție de profilul și categoria localurilor, sînt nominalizate în tabelul următor:

TIPUL	MATERIALUL RECOMANDAT	DIMENSIUNEA	CANTITĂȚI NECESARE	OBSERVAȚII
Fețe de masă	Damasc, in sau țesături în amestec	Mai mari cu 60 cm decît blatul mesei	5—6 buc. pentru fiecare masă	Fileurile se confecționează în funcție de lățimea mesei fileu (simplu-dublu)
Naproane	Din același material ca fețele de masă	Mai mari cu 10 cm decît mărimea blatului mesei	5—6 buc. pentru fiecare masă	Naproanele fantezii utilizate ca mileuri pot fi de alte dimensiuni
Șervete de masă	Din același material ca fețele de masă	55/55 cm; 60/60 cm sau mai mari	8—12 buc. pentru fiecare loc	La unitățile modeste dimensiunea poate fi redusă
Șervete pentru mic dejun și ceai	Din același material ca fețele de masă	30/30 cm 25/25 cm	4—5 buc. pentru fiecare loc	la unitățile modeste pot fi și din hîrtie
Șervete pentru coșurile de pîine	Același ca și pentru șervetele de masă	45/15 cm	4—5 buc. pentru fiecare masă	
Șervete pentru tăvi și platouri	Pînză albită sau din recuperări	Corespunzătoare tăvilor sau platourilor	3—4 buc. pentru fiecare masă	Pot fi și din hîrtie
Fețe de masă pentru gheridoane	Același ca și la fețele de masă	Mai mare cu 60 cm decît mărimea blatului gheridonului	7—10 buc. pentru fiecare gheridon	
Șervete de serviciu (ankăre)	Pînză albită	50/50 cm	8—12 buc. pentru fiecare ospătar	
Molloane	Molton de culoare albă	Mai mare cu 40 cm decît dimensiunea blatului mesei	1,5 buc. pentru fiecare masă	Pe margine se face tiv în care se prinde un elastic
Cîrpe pentru praf mobilă	Finet	50/50 cm		
Cîrpe pentru șters vesela, sticlăria	In sau alte materiale care nu lasă scame	50/50 cm		
Șorțuri pentru ospătari și personalul din oficii	Pînză albită sau doc albastru	Corespunzătoare diferitelor talii	1—2 pentru fiecare lucrător	

O atenţie deosebită se acordă aranjării lenjeriei în dulapuri sau rafturi speciale, pe sorturi, împăturite, aşezate în stive, cu etichete. Piesele care sosesc se pun întotdeauna dedesubtul stivei, asigurîndu-se astfel rularea tuturor materialelor din dotare. Pentru a se uşura sortarea şi a se evita manipulările inutile se recomandă codificarea lenjeriei pe tipuri. De exemplu, feţele de masă pentru mesele de o anumită mărime vor avea pe unul din colţuri un număr sau semn convenţional care indică utilizarea numai pentru acel tip de masă.

Dotarea unităţilor de alimentaţie publică cu mobilier, utilaje şi inventar pentru servire este o problemă complexă şi dificilă, presupunînd stabilirea judicioasă a necesarului la nivelul unităţilor, corespunzător profilului acestora, numărului de locuri, sortimentului şi volumului de desfacere, cît şi condiţiilor locale.

Valoarea de achiziţionare a echipamentului va fi corelată cu rezultatele obţinute în exploatare, amortizarea realizîndu-se în termenul prevăzut de actele normative în vigoare.

Utilajele şi inventarul din dotare trebuie să se manipuleze şi să se întreţină uşor, să nu producă zgomot în utilizare, să nu influenţeze negativ costurile de exploatare prin consumuri ridicate de energie, apă, combustibili etc. şi să nu prezinte pericole de accidente pentru personalul care le utilizează.

PERSONALUL MUNCITOR DIN SALOANELE RESTAURANTULUI

Dezvoltarea turismului intern şi internaţional, precum şi necesitatea satisfacerii nevoilor locale de consum au determinat creşterea considerabilă a bazei tehnico-materiale a sectorului de alimentaţie publică şi implicit sporirea volumului de prestaţii.

În acest context, o sarcină deosebită o constituie formarea şi perfecţionarea personalului care asigură serviciile în unităţile de alimentaţie publică, factor determinant pentru realizarea saltului calitativ al serviciilor. Progresul tehnic, ridicarea gradului de civilizaţie atrag după ele necesitatea ridicării gradului de calificare profesională, concretizată, în ultimă instanţă, în îmbunătăţirea serviciilor oferite clientelei.

Formarea personalului constituie o preocupare a factorilor de răspundere din Ministerul Comerţului Interior, Ministerul Turismului şi Centrocoop, calificarea muncitorilor din unităţile de alimentaţie publică reprezentînd o condiţie a eficienţei economice şi, în acelaşi timp, a ridicării calităţii serviciilor la nivelul impus de cerinţele actuale.

Dezvoltarea în continuare a sectorului de alimentaţie publică implică creşterea numărului de personal calificat. Ridicarea gradului de calificare a personalului trebuie realizată în concordanţă cu programul partidului, care cere ca fiecare să-şi ridice pregătirea profesională, în specialitate, să-şi sporească continuu competenţa în muncă, însuşindu-şi tot ce este mai înaintat în profesiunea sa atît pe plan naţional, cît şi internaţional.

Pregătirea şi instruirea profesională o oamenilor muncii este un proces complex, unitar şi continuu, care are drept scop crearea specialiştilor apţi să şi îndeplinească sarcinile profesionale la un nivel superior. Pregătirea profesională presupune o serie de „procese" importante: pregătirea, orientarea profesională, selecţia profesională, integrarea în producţie şi perfecţionarea profesională continuă. Educaţia profesională reprezintă un proces continuu care începe în şcoală şi se continuă în producţie.

Serviciul din restaurant presupune multiple exigenţe, cărora trebuie să le facă faţă cei ce îşi aleg această meserie.

Clientul trebuie să găsească în unităţile de alimentaţie publică amabilitate, ambianţă plăcută, discreţie, o atmosferă de destindere şi reconfortare.

Pentru a realiza acest deziderat, personalul din unităţile de alimentaţie publică trebuie să dovedească înclinaţii pentru meseria ce o practică şi multă solicitudine.

Organizarea muncii în saloanele de restaurant constituie factorul esenţial în prestarea unor servicii de calitate. Stabilirea corectă a numărului de personal şi a structurii acestuia reprezintă condiţii hotărîtoare pentru bunul mers al activităţii.

Practica activităţii de servire a clienţilor în saloanele de restaurant a condus la organizarea serviciilor pe brigăzi.

Brigada restaurantului include totalitatea personalului muncitor care serveşte un salon într-o tură sau un schimb. Pentru serviciu, într-un restaurant de categorie superioară se foloseşte o brigadă completă. La unităţile mai modeste, componenţa brigăzilor este mai redusă.

În străinătate, brigada consacrată în restauraţia tradiţională are următoarea structură:

— *directorul de restaurant* asigură dirijarea de ansamblu a activităţii în saloane, baruri şi oficii, ocupîndu-se în mod deosebit de primirea clienţilor şi de relaţiile de ansamblu cu aceştia;

— *primul şef de sală* înlocuieşte directorul de restaurant, ocupîndu-se de organizarea serviciilor, în general, şi de mesele unde se găsesc clienţi deosebiţi, în special;

— *şeful de sală*, de carré, răspunde de activitatea desfăşurată în 2—3 ranguri (15—25 mese); primeşte comenzile şi efectuează tranşarea, flambarea etc. unor preparate;

— *somelierul* se ocupă cu prezentarea şi servirea vinurilor şi a celorlalte băuturi în salonul restaurantului;

— *tranşorul* sau *şeful bufetului rece*, adică lucrătorul care se ocupă de unele porţionări şi de prezentarea anumitor preparate cunoscute sub denumirea de „plat du jour";

— *şeful de rang* se ocupă de efectuarea serviciului în raionul său (5—9 mese);

— *demişeful de rang* sau *garsonul de restaurant* se ocupă de efectuarea serviciului la un număr redus de mese (3—5 mese);

— *commisul de suite* asigură legătura între salon şi oficiu; el transmite comenzile, aduce preparatele, ajută şeful de rang la serviciu şi debarasare;

— *commisul debarasor* transportă obiectele de inventar din oficiu la masa de serviciu şi de la masa de serviciu în oficiu.

Numărul posturilor depinde de clasa restaurantului şi importanţa clientelei. Numărul restaurantelor în care brigăzile sînt complete este din ce în ce mai mic, ele găsindu-se frecvent în unităţile marilor lanţuri hoteliere.

În unităţile de alimentaţie publică de la noi structura brigăzilor de servire este determinată de mărimea şi profilul fiecărei unităţi, astfel:

— *şeful de unitate* conduce, coordonează, controlează şi răspunde de întreaga activitate din unitatea respectivă;

— *ospătarul principal* organizează procesul de servire din salon, coordonînd activitatea ospătarilor la mesele obişnuite, la anumite mese festive, recepţii etc.;

— *ospătarul* (III — II — I) efectuează servirea propriu-zisă a clienţilor, precum şi operaţiunile legate de pregătirea şi curăţenia locului de muncă;

— *ajutorul de ospătar* asigură curăţenia la locul de muncă, pregăteşte inventarul necesar serviciului, ajută ospătarii în realizarea serviciului;

— *garderobiera-lenjereasă* primește și păstrează îmbrăcămintea și obiectele personale ale clienților, gestionează lenjeria unității și se poate ocupa și de vînzarea produselor de tutun, obiectelor de artizanat etc.

— *portarul-ușier* primește clienții, îi protejează cu umbrela pe timp de ploaie, curăță zăpada de pe haine, asigură curățenia în fața unității;

— *muncitorul necalificat*, folosit în activitatea din oficii, grupuri sanitare și pentru curățenia în salon.

Condiții de bază pentru practica muncii în saloanele de restaurant

Pentru a putea îndeplini funcțiile menționate, lucrătorii care își desfășoară activitatea în salonul de restaurant trebuie să corespundă, ca pregătire, cerințelor postului și să posede o serie de calități necesare bunei desfășurări a activității.

Activitatea desfășurată în salonul de restaurant este complexă. Procesul tehnologic de servire a meselor se desfășoară în mai multe etape — pregătirea salonului, primirea clienților, informarea acestora asupra meniurilor, efectuarea serviciului propriu-zis, precum și acțiunile după încheierea serviciului.

Prin natura activității, personalul este obligat să efectueze multiple deplasări de la un loc la altul, atît în direcție plană (orizontală), cît și pe verticală (pe scări) și să păstreze o vreme îndelungată poziția ortostatică.

Efortul fizic al muncitorilor este relativ ridicat, persoanele care practică această activitate fiind supuse la contractarea unor boli ale aparatului circulator.

Aptitudini fizice și fiziologice necesare în exercitarea profesiunii

Pentru însușirea și practicarea meseriilor din salonul restaurantului sînt necesare o serie de aptitudini fizice și fiziologice generale și speciale.

Datorită efortului fizic relativ mare pe care trebuie să-l depună personalul, este necesar ca acesta să fie robust, cu o forță fizică cel puțin de nivel obișnuit, cu un organism sănătos, capabil să satisfacă cerințele de ordin fizic ale meseriei.

Sînt solicitate atît membrele superioare, cît și cele inferioare, care trebuie să fie într-o perfectă stare de funcționare. Capacitatea de coordonare manuală, care condiționează îndemînarea și dexteritatea, este o cerință absolut obligatorie. Simțul văzului va permite aprecierea formelor, a dimensiunilor, a distanțelor și recunoașterii obiectelor și persoanelor. Funcționarea normală a auzului este, de asemenea, absolut necesară.

Pentru personalul care lucrează în salonul de restaurant gustul și mirosul au un rol deosebit de important. Simțul mirosului facilitează percepția organoleptică a calității mîncărurilor. Produsele degradate exhală gaze rău mirositoare pe care ospătarul trebuie să le perceapă și să ia măsurile corespunzătoare. Simțul gustului permite aprecierea calității preparatelor și gradul în care corespund rețetelor de prelucrare.

Necesitatea unei ambianțe plăcute, reconfortante, solicită din partea personalului fantezie în aranjarea florilor, adoptarea unor soluții rafinate, moderne, care să ducă la sporirea confortului din salon.

Personalul care servește în salon trebuie să aibă o fizionomie plăcută, atrăgătoare, o ținută corporală normală, fără defecte fizice (picioare și spate drepte, dantură îngrijită, mersul regulat). Întreaga ținută trebuie să exprime eleganță, suplețe, sobrietate, prestanță și seriozitate.

Pentru a menține și a dezvolta aceste calități, este necesar ca fiecare lucrător să adopte un regim de viață normal și să respecte o serie de reguli igienico-sanitare.

Efectuarea zilnică a unor exerciții de gimnastică, pentru menținerea supleței și eleganței mișcărilor, igiena corporală, dușul și bărbieritul zilnic, la bărbați, îngrijirea părului, curățarea unghiilor, spălarea dinților sînt obligatorii. Somnul cu o durată normală duce la păstrarea capacității de efort solicitată în timpul serviciului. Se va evita abuzul de tutun și băuturi, abuzul de fard, de parfumuri puternice.

Ținuta vestimentară trebuie să fie ireproșabilă, îmbrăcămintea de calitate, bine croită, curată și călcată. Uniforma diferă în funcție de sex, funcție, tip de unitate, felul mesei servite. Încălțămintea va fi decentă, comodă, ușoară și curată în permanență.

Aptitudini intelectuale, cunoștințe, deprinderi

Personalul din saloanele de restaurant trebuie să posede un nivel suficient de cunoștințe de cultură generală, pentru a fi capabil să susțină cu consumatorii conversații pe diferite teme: istoria patriei, geografie, literatură. Trebuie, de asemenea, să cunoască una sau două limbi de circulație internațională. Obligatorii sînt și cunoștințele matematice, pentru efectuarea corectă a notelor de plată și a evidențelor operative privind încasările.

De asemenea, trebuie să aibă simțul ordinii și al curățeniei pentru a efectua servicii de calitate, în condiții igienice; să fie conștiincios în muncă, ceea ce îl determină pe ospătar să efectueze servicii de înaltă ținută profesională și să respecte regulile de servire; să aibă atenție distributivă, pentru a realiza servicii prompte și la solicitarea clienților: să fie înzestrat cu o memorie bună, pentru a reține comenzile și numele clienților; să fie dotat cu memorie vizuală pentru a recunoaște clienții și locurile; să manifeste interes profesional, disciplină și punctualitate; pasiunea pentru meserie asigură, fără îndoială, un randament superior; ospătarii pasionați pentru meserie nu se plictisesc; să dea dovadă de rezistență la monotonia muncii; spiritul de echipă trebuie să fie prezent la toți cei care îmbrățișează meseria de ospătar; spiritul de organizare, imaginația în vederea realizării serviciului în condiții bune și în timp foarte scurt; imaginația îl ajută pe ospătar să găsească forme originale de servire și de prezentare a preparatelor și aranjare a meselor.

Calități morale

Calitățile morale ale personalului din saloanele de restaurant sînt absolut necesare pentru efectuarea unor servicii de înaltă ținută. Necesitatea acestor calități este determinată de însăși calitatea omului din zilele noastre. Omul nou, cu o înaltă conștiință socială, este un om educat în spiritul cinstei și adevărului, al colectivismului și umanismului, patriotismului și internationalismului socialist, al atitudinii socialiste față de muncă, față de avutul obștesc, al echității și dreptății. Atenția deosebită pe care partidul nostru o acordă vieții morale în etapa actuală s-a concretizat în elaborarea de către Congresul al XI-lea al P.C.R. a *Codului principiilor și normelor muncii și vieții comuniștilor, ale eticii și echității socialiste*, care sintetizează cele mai nobile virtuți morale și civice. De aceea, este imperios necesar ca personalul din saloanele de restaurant să se încadreze întocmai în principiile moralei socialiste ținînd seama de faptul că el vine în contact direct cu clienți români și turiști străini, fiind vizavi de aceștia reprezentantul și purtătorul omeniei tradiționale a poporului român.

Personalul din unitățile de restaurant trebuie să aibă o atitudine înaintată față de muncă, față de profesie, să manifeste pasiune în exercitarea ei, să satisfacă dorințele clienților, să fie calm, să dea dovadă de multă stăpînire de sine, pricepere, competență și sobrietate în exercitarea meseriei; scopul final al meseriei sale trebuie să fie stima și aprecierea consumatorilor serviți; atitudinea față de colectiv să fie principială, să exprime spirit de colegialitate și întrajutorare; nimeni nu poate să-și desfășoare activitatea în afara colectivului; de aceea, colectivul trebuie să fie cadrul de realizare profesională a fiecărui lucrător.

Satisfacția profesională trebuie să reprezinte echilibrul moral al lucrătorului. Această satisfacție se poate realiza printr-o muncă cinstită, corectă, executată într-un mod exemplar, printr-o atitudine civilizată față de consumatorii pe care îi servește. În relațiile cu clienții, trebuie să fie modest, cinstit, corect, respectuos, politicos, amabil, disciplinat, să dea dovadă de sinceritate și demnitate.

Toate aceste calități morale, împreună cu aptitudinile fizice și intelectuale pe care trebuie să le posede personalul din saloanele de restaurant, vor duce la realizarea unor profesioniști de calitate, la realizarea unor servicii ireproșabile, la ridicarea prestigiului profesional al unității în care își desfășoară activitatea și, implicit, la prestigiul țării și poporului nostru.

Principalele sarcini (atribuții) ale personalului din saloanele restaurantului

Șeful unității de alimentație publică răspunde de întreaga activitate desfășurată în unitate, fapt ce presupune capacitate organizatorică corespunzătoare și preocuparea permanentă pentru buna pregătire și desfășurare a serviciilor și activității de producție.

O zi obișnuită de muncă începe pentru șeful de unitate cu informarea asupra aspectelor care condiționează pregătirea serviciilor și a activității de producție, concretizată în: verificarea — în exterior — a integrității unității și a celorlalte spații; verificarea stării interiorului unității sub aspect gospodăresc și funcțional (agregate, utilaje, instalații etc.); verificarea prezenței personalului, conform graficului; informarea asupra evenimentelor petrecute în tura (schimbul) precedentă (controale, vizite, sesizări, abateri etc.); cunoașterea sarcinilor speciale din ziua respectivă (mese comandate, vizite, alte acțiuni etc.).

În vederea pregătirii serviciilor și a activității de producție, șeful de unitate ia următoarele măsuri:

— verifică stocul de mărfuri și produse finite sub aspect cantitativ, calitativ, al condițiilor de păstrare etc. (ținînd cont de planul meniu, meniuri și liste); în cazul unităților cu gestiune unică, predă mărfurile la secții și întocmește formele legale;

— întocmește (verifică) notele de comandă în vederea aprovizionării unității pentru ziua următoare;

— controlează modul cum sînt pregătite saloanele, grupurile sanitare, spațiile de producție, barurile etc.;

— asigură ospătarilor documentele de evidență operativă, le predă cheile de la casa de marcaj și depune monetarul la casieria întreprinderii;

— asigură un număr suficient de liste de preparate și băuturi, verificînd exactitatea prețurilor înscrise (afișarea lor), cît și respectarea lor;

— participă, împreună cu ospătarul principal și bucătarul gestionar, la întocmirea planului meniu, asigurînd pregătirea preparatelor pe baza principiilor alimentației raționale;

— participă la recepția mărfurilor și ia măsuri de scoatere din consum a celor necorespunzătoare calitativ;

— participă la careul personalului, dînd ultimele indicații privind desfășurarea serviciilor.

În timpul desfășurării serviciilor, șeful de unitate asigură deschiderea unității conform programului stabilit; este prezent în salon în timpul servirii principalelor mese: mic dejun, dejun, cină și mese comandate; supraveghează modul de desfășurare a serviciilor, luînd măsuri operative pentru remedierea eventualelor deficiențe; sondează opiniile clienților referitoare la calitatea serviciilor; urmărește debarasarea în salon și ordonarea obiectelor de inventar în oficiu; verifică — prin sondaj —, aspectul, gramajul și calitatea preparatelor și băuturilor servite.

Activitatea șefului de unitate mai presupune următoarele obligații:

— să asigure și să gestioneze obiectele de inventar, lenjeria și alte materiale necesare bunei desfășurări a activității (propune casarea celor necorespunzătoare);

— să sesizeze deficiențele în funcționarea utilajelor, agregatelor, instalațiilor; să urmărească lucrările de întreținere; să întocmească documentele din care să rezulte materialele consumate și realizarea lucrărilor;

— să stabilească — împreună cu bucătarul gestionar — sortimentele specifice unității, urmărind asigurarea diversificării lor zilnice și organizarea expozițiilor și miniexpozițiilor culinare;

— instruirea personalului în vederea respectării regulilor generale de comerț și igienico-sanitare, precum și pe linie de protecția muncii și PSI, controlînd respectarea normelor existente; în acest sens, încheie procese verbale de instruire; de asemenea, informează angajații din subordine asupra indicațiilor și dispozițiilor primite din partea organelor superioare, luînd măsuri de aplicare a lor la locurile de muncă;

— să rezolve operativ sesizările și reclamațiile clienților, precum și indicațiile diferitelor organe de control;

— urmărirea stadiului realizării sarcinilor de plan și stabilirea unor măsuri operative pentru îndeplinirea și depășirea acestora;

— rezolvă unele probleme de personal (avizează angajarea, întocmește grafice de lucru și pontaje, inițiază acțiuni educative, urmărește ridicarea calificării profesionale, propune sau hotărăște sancțiuni);

— asigură păstrarea arhivei și a documentelor;

— organizează și urmărește gospodărirea judicioasă a ambalajelor (circuit, păstrare, primire, restituire etc.);

— să contacteze solicitanții pentru diferite mese și acțiuni de protocol, propune variante de meniuri, întocmind, după caz, fișa acțiunii în care stabilește serviciile ce se asigură, pe baza cărora se iau măsuri corespunzătoare de pregătire; supune spre aprobare (avizare) compartimentului comercial-producție acțiunile angajate.

Sarcini ale șefului legate de închiderea unității:

— verifică respectarea orei de închidere a unității;

— primește borderourile de încasări și numerarul de la ospătari, verificînd — prin sondaj — corelația notelor de plată cu bonurile de marcaj și numerarul încasat; verifică (ia în primire) mărfurile de la secții, în cazul unităților cu gestiune unică;

— întocmește centralizatorul borderourilor ospătarilor, raportul de gestiune, monetarul;

— verifică starea de curățenie din saloane, bucătării și spații anexe;

— lasă notă turei următoare pentru evenimentele petrecute și sarcinile ce urmează a fi realizate;

— verifică decuplarea sau scoaterea din funcțiune a utilajelor care nu funcționează noaptea;

— transmite indicații posturilor de pază;

— verifică prin sondaj personalul la ieșire;

— verifică securitatea clădirii (geamurile, ușile, stinge luminile) și închide unitatea.

„Obiectivele" urmărite de șeful de unitate și de ospătarul principal la „careul personalului":

— prezența lucrătorilor din brigada de serviciu, conform graficului;

— ținuta vestimentară și igiena personală a lucrătorilor: îmbrăcămintea-uniformă curată, călcată, fără defecte, cămăși sau bluze albe, papion sau șnur negru, pantofi negri, comozi, cu tocul jos, ciorapi negri pentru bărbați, ciorapi de culoarea pielii pentru femei, tunsoarea și coafura îngrijite, unghii tăiate scurt și fără ojă, bărbații proaspăt bărbieriți, cu gura îngrijită, proaspăt îmbăiați;

— existența ustensilelor de lucru și a accesoriilor diverse: cheie universală, carnet pentru luarea comenzilor, pix, chibrit, bonuri de marcaj sau cheia de la casă, note de plată, monedă divizionară, batistă, 2 ancăre, ecuson etc.;
— precizează deficiențele constatate la aranjarea salonului;
— verifică cunoașterea conținutului listelor de preparate și băuturi;
— prezintă noile sortimente de preparate și băuturi (dacă este cazul);
— analizează stadiul realizării sarcinilor de plan și stabilește măsuri operative pentru recuperarea eventualelor restanțe; dacă este cazul, analizează lipsurile înregistrate în activitatea anterioară (reclamații — sesizări — servicii necorespunzătoare);
— ia măsuri de modificare a repartizării pe raioane, transmițînd ultimele dispoziții privind efectuarea serviciului;
— supraveghează spălarea pe mîini a tuturor lucrătorilor din brigadă;
— luarea în primire, de către ospătari, a raionului repartizat, unde se face o ultimă verificare privind aranjarea, integritatea și curățenia obiectelor de inventar.

Ospătarul principal organizează și răspunde de întreaga activitate din saloanele restaurantului, din baruri și anexe (holuri, grupuri sanitare comune și oficii). Pentru realizarea acestor sarcini, preocupările sale zilnice vor fi orientate pe următoarele probleme principale:

a) *pentru pregătirea serviciilor:*
— verifică prezența personalului conform graficului;
— se informează asupra evenimentelor petrecute în salon, în tura (schimbul) precedentă (controale, vizite, sesizări, abateri etc.) pentru a lua măsuri operative de lichidare sau prevenire a deficiențelor constatate;
— verifică planning-ul (caietul de comenzi) pentru a cunoaște sarcinile speciale ale zilei respective (mese comandate, decomandări, vizite, alte acțiuni etc.);
— verifică starea de curățenie a saloanelor, barurilor, holurilor, grupurilor sanitare comune, oficiilor și a fațadei unității, luînd măsuri operative de remediere a lipsurilor;
— organizează operativ activitatea brigăzilor de servire, stabilind responsabilități și urmărirea îndeplinirii sarcinilor;
— verifică listele de preparate și băuturi: dacă sînt în cantități suficiente și în perfectă stare (fără ștersături, curate, cu prețuri corecte) ș.a.;
— verifică și urmărește aranjarea saloanelor de restaurant, cu respectarea strictă a tuturor regulilor cunoscute pentru efectuarea mise-en-place-ului;
— organizează și realizează careul personalului, potrivit regulilor cunoscute.

b) *pentru supravegherea și desfășurarea serviciilor:*
— asigură respectarea programului de funcționare a unității;
— primește clienții, îi conduce la masă și le ia comanda, în conformitate cu regulile cunoscute;
— supraveghează modul în care ospătarii și ajutorii lor execută serviciul, intervenind ori de cîte ori este nevoie;
— urmărește preluarea corectă de către ospătari a preparatelor și băuturilor comandate atît sub aspect calitativ, cît și cantitativ și estetic;
— supraveghează în mod special pregătirea meselor comandate, potrivit meniurilor stabilite, organizînd și urmărind desfășurarea corectă a serviciilor;
— efectuează pregătirea și servirea unor preparate și băuturi în salon;
— organizează zilnic, în salon, la dejun și cină, miniexpoziții de preparate și băuturi cu vînzare;
— urmărește manipularea cu grijă a inventarului de servire și răspunde de recuperarea eventualelor pagube produse de clienți sau de personal;
— întocmește, urmărește și răspunde de modul în care lucrătorii din subordine respectă regulile generale de comerț, pe linie de protecția muncii, PSI și igienico-sanitare (inclusiv existența carnetelor medicale vizate la zi);

— rezolvă operativ sesizările și reclamațiile clienților, informînd șeful de unitate;
— verifică prin sondaj întocmirea corectă a notelor de plată și corelația acestora cu bonurile de marcaj;
— verifică formația orchestrală sub aspectul respectării programului, repertoriului, tonalității (intensității) și al ținutei;
— ia măsuri de eliminare din formația de lucru a celor care nu prestează serviciile corespunzător nivelului impus de categoria unității sau a celor ce comit alte abateri;
— înlocuiește șeful de unitate în relațiile cu clienții, atunci cînd acesta lipsește;
— îndeplinește și alte sarcini primite din partea organelor superioare.

c) *alte sarcini ale ospătarului principal:*
— analizează îndeplinirea zilnică a sarcinilor de plan — pe ospătari și secții — prelucrînd concluziile cu colectivul, în vederea recuperării eventualelor restanțe, insistînd pe creșterea ponderii vînzării de preparate culinare și de cofetărie;
— întocmește grafice de lucru pe brigăzi, cu sarcini zilnice și responsabilități pe angajați și lucrări;
— participă, împreună cu șeful de unitate și bucătarul gestionar, la întocmirea planului meniu pentru zilele următoare, propunînd sortimentele solicitate frecvent de clienți, cît și introducerea unor preparate noi, avînd în vedere promovarea alimentației raționale și utilizarea materiilor prime existente la alcătuirea meniurilor pentru grupele de turiști, consultă și ghizii însoțitori;
— urmărește păstrarea corespunzătoare a inventarului de servire și gospodărirea judicioasă a materialelor destinate întreținerii și curățeniei;
— urmărește și verifică instruirea personalului din subordine, în vederea ridicării continue a calificării profesionale;
— sondează părerile clienților privind calitatea preparatelor, băuturilor și serviciilor, făcînd propuneri de îmbunătățire șefului de unitate; prelucrează concluziile cu personalul și ia măsuri pentru prevenirea și înlăturarea deficiențelor;
— urmărește și ia măsuri pentru debarasarea și ordonarea obiectelor de inventar în oficiu;
— organizează și participă la lucrările de întreținere și curățenie, după închiderea unității, avînd grijă ca locurile de muncă (saloane, oficii, holuri etc.) să rămînă în stare de curățenie; folosește personalul angajat în acest scop, precum și personalul de servire, conform indicațiilor stabilite;
— lasă notă pentru tura (schimbul) următoare asupra evenimentelor petrecute și sarcinilor ce urmează a fi realizate.

Ospătarul este lucrătorul a cărui activitate determină reputația de ansamblu a unei unități de alimentație publică, fapt ce impune o conduită exemplară și îndeplinirea impecabilă a sarcinilor zilnice ce-i revin, și anume:
— se prezintă la unitate înainte de ora prevăzută în grafic, odihnit și într-o ținută corectă;
— participă, cu întreaga brigadă de serviciu, la activitățile de pregătire a salonului pentru deschidere;
— verifică starea de curățenie a localului, mobilierului și inventarului, efectuînd corecturile ce se impun;
— execută mise-en-place-ul meselor și al mobilierului ajutător, respectînd regulile cunoscute;
— ordonează obiectele de inventar din oficiu;
— participă la careul personalului avînd ținuta vestimentară și igiena corporală corespunzătoare;
— posedă ustensilele de lucru și accesoriile diverse (cheie universală, carnet pentru luarea comenzilor, pix, chibrit, bonuri de marcaj sau cheia de la casă, note de plată, monedă divizionară, batistă, 2 ankere, ecuson etc.);

— cunoaşte conţinutul listelor de preparate şi băuturi;

— cunoaşte sarcinile ce le are de realizat în ziua respectivă;

— ia în primire raionul repartizat, remediind eventualele deficienţe sesizate la careu şi face o ultimă verificare privind aranjarea, integritatea şi curăţenia obiectelor de inventar, întoarce paharele şi aşteaptă clienţii pentru a efectua serviciul conform regulilor cunoscute;

— serveşte clienţii în ordinea şi după regulile serviciului à la carte sau mese comandate, dovedind maximum de solicitudine şi politeţe;

— efectuează debarasarea obiectelor de inventar, pe care le transportă şi le ordonează în oficiu;

— respectă şi răspunde de aplicarea la locul de muncă a regulilor generale de comerţ, igienico-sanitare, de protecţia muncii şi PSI, conform reglementărilor în vigoare;

— se preocupă permanent de ridicarea cunoştinţelor sale profesionale;

— coordonează, îndrumă şi răspunde de activitatea ajutorului de ospătar, a elevilor sau ucenicilor cu care lucrează;

— întocmeşte şi răspunde de exactitatea notelor de plată, le verifică pe cele întocmite prin casă, întocmeşte borderoul de încasări şi monetarul, răspunzînd de concordanţa ce trebuie să existe între conţinutul notelor de plată şi al bonurilor de marcaj;

— execută şi alte sarcini pe care le primeşte din partea şefilor ierarhici, inclusiv pe cele speciale, din graficele de lucru.

Principalele sarcini comune pentru personalul din restaurant

În afara sarcinilor enunţate, personalului din restaurant îi mai revin o serie de atribuţii pe linia respectării regulilor generale de comerţ, igienico-sanitare, pentru prevenirea şi stingerea incendiilor, cît şi a protecţiei muncii.

a) *pe linia respectării regulilor generale de comerţ:*

— să aibă o atitudine atentă, demnă, cuviincioasă şi plină de solicitudine faţă de clienţi;

— să nu favorizeze pe unii clienţi printr-o servire preferenţială;

— să nu pună în consum preparate şi băuturi alterate, degradate sau cu termenul de valabilitate depăşit;

— să nu condiţioneze vînzarea unor preparate de cumpărarea altora;

— să informeze clienţii asupra preţurilor preparatelor şi băuturilor, prin liste sau afişare;

— să nu ofere clienţilor liste de preparate şi băuturi incorect întocmite, cu denumiri incomplete, fără preţuri sau cu ştersături;

— să vîndă produsele la preţuri legale corespunzătoare categoriei unităţii;

— să prezinte mărfurile înainte de a le servi clienţilor;

— să nu pună în vînzare mărfuri provenite din surse ilegale de aprovizionare;

— să nu pună în vînzare produse necorespunzătoare calitativ sau falsificate;

— să nu pretindă şi să nu primească sume de bani sau alte foloase necuvenite pentru produsele vîndute sau serviciile prestate;

— să aibă monedă divizionară suficientă pentru a da restul clienţilor;

— să nu servească băuturi alcoolice în cantităţi care să poată provoca încălcarea regulilor de convieţuire socială de către consumatori;

— să nu servească minorilor băuturi alcoolice;

— să întocmească documentele de evidenţă operativă la vînzarea produselor (marcaj-note de plată), înregistrînd în borderouri sumele rezultate din vînzări potrivit normelor legale.

b) *pe linia respectării normelor igienico-sanitare:*

— să efectueze controlul medical preventiv la angajare (examen clinic general, venerian, pulmonar, sînge şi coprologic);

— să efectueze periodic controlul medical, care va fi consemnat de medicul de circumscripţie în carnetul de sănătate;

— să respecte regulile de igienă individuală: baie (duş) la intrarea şi ieşirea din serviciu; spălarea dinţilor dimineaţa, seara la culcare şi după fiecare masă; control stomatologic (de două ori pe an); mîini curate, cu unghiile tăiate scurt, fără ojă colorată; bărbaţii — proaspăt bărbieriţi; femeile — fără farduri exagerate; părul îngrijit — tunsoare scurtă pentru bărbaţi, coafură decentă şi cu gust pentru femei (nu extravagantă); spălarea zilnică a picioarelor şi pudrarea, dacă este cazul; pantofi curaţi, comozi, care să nu incomodeze piciorul în timpul serviciului; lenjeria intimă curată (zilnic);

— să poarte echipamentul de protecţie sanitară a alimentelor sau pe cel de protecţie individuală;

— să poarte echipamentul de prezentare;

— să păstreze curăţenia permanentă a locului de muncă, întreţinînd corespunzător localul, mobilierul, utilajele şi inventarul pentru servire;

— să manipuleze igienic, fără a atinge cu mîna, alimentele servite clienţilor;

— să utilizeze pentru servirea clienţilor numai obiecte de inventar curate;

— să nu pună în consum alimente necorespunzătoare calitativ sau care prezintă cele mai mici dubii privitoare la calitate;

— să anunţe şeful ierarhic şi organele sanitare la apariţia primelor semne ale unei boli ce ar putea prezenta pericol de contaminare pentru clienţi şi tovarăşii de muncă (tulburări digestive acute, infecţii sau erupţii cutanate etc.).

c) *pe linia prevenirii şi stingerii incendiilor în unităţile de alimentaţie publică:*

— menţinerea permanentă a ordinii şi curăţeniei la locurile de muncă;

— depozitarea materialelor uşor inflamabile provenite din ambalaje în locuri marcate şi amenajate special;

— amenajarea, organizarea şi întreţinerea în bune condiţii a căilor de acces şi evacuare în scopul evitării blocării acestora (în sălile de consumaţie nu se vor amplasa mese peste numărul de locuri prevăzut);

— asigurarea funcţionării permanente a tuturor mijloacelor necesare pentru stingerea incendiilor;

— instruirea lunară a întregului personal în scopul cunoaşterii şi respectării normelor de prevenire şi stingere a incendiilor;

— respectarea strictă a măsurilor generale pentru prevenirea incendiilor: să nu fumeze decît în locurile special destinate acestui scop; să nu folosească focul deschis fără supraveghere; să nu depoziteze lichide inflamabile în spaţiile destinate păstrării alimentelor sau materialelor; să nu folosească pentru iluminat mijloace care pot provoca incendii; să nu folosească la curăţarea pardoselilor substanţe uşor inflamabile; să folosească aparatura electrică din dotare, respectînd strict normele de exploatare; să nu utilizeze aparatură electrică peste puterea de rezistenţă a instalaţiei; să controleze în permanenţă buna funcţionare a aparaturii electrice din dotare, iar la părăsirea locului de muncă să scoată de sub tensiune utilajele care nu funcţionează în timpul nopţii.

d) *pe linia respectării normelor de protecţie a muncii:*

— să respecte normele de protecţia muncii la locul de muncă şi pe întreg teritoriul unităţii, potrivit specificului fiecărui compartiment;

— să se prezinte odihnit şi corect îmbrăcat la începerea programului, pentru a-şi putea îndeplini în mod corespunzător sarcinile de serviciu;

— să participe cu regularitate la instructaje și să-și însușească normele de protecție a muncii corespunzătoare activității pe care o desfășoară;

— să respecte tehnologia de lucru specifică funcției și să îndeplinească dispozițiile șefilor ierarhici;

— să verifice înainte de începerea lucrului starea de funcționare a instalațiilor, utilajelor și ustensilelor, folosindu-le numai pe cele care prezintă securitate deplină;

— să poarte echipamentul de protecție și de lucru specific condițiilor în care își desfășoară activitatea;

— să urmărească modul cum sînt respectate normele de protecția muncii de către tovarășii de muncă, iar în cazul unor abateri să-l atenționeze pe cel în cauză și să anunțe șeful ierarhic;

— să anunțe conducătorul procesului de muncă în cazul funcționării necorespunzătoare a unor instalații-utilaje din dotare sau al producerii unui accident de muncă;

— să respecte normele de igienă a muncii și să se prezinte atît la examenul medical pentru angajare, cît și la cele periodice;

— să respecte normele de tehnica securității muncii specifice activității unităților de alimentație publică;

— să nu efectueze repararea sau întreținerea instalațiilor și utilajelor alimentate prin surse de curent electric, aburi sub presiune etc. (acestea se vor efectua numai de lucrători calificați în specialitatea respectivă);

— să participe la instruirea periodică privind modul de exploatare a utilajelor și instalațiilor din dotare efectuată de personalul specializat de întreținere;

— să execute lucrările tehnologice specifice numai în spațiile destinate profilului operațiunilor respective;

— să respecte fluxul tehnologic din unitate, potrivit destinației și organizării inițiale stabilite prin proiect; o atenție deosebită va fi acordată respectării circuitului pentru servire și debarasare, cît și depozitării gunoiului menajer, astfel încît să nu se interfereze circuitele salubre cu cele insalubre;

— să nu depoziteze sifoanele pline în locuri cu temperatură sub zero grade, în dulapuri sau spații frigorifice, prin expunere la soare, așezare în stivuire sau pe căile de acces ale depozitelor;

— să manipuleze sifoanele cu grijă prin prinderea cu mîna de întreaga parte metalică, superioară, evitînd trîntirea sau lovirea care poate produce spargeri sau explozii;

— să nu introducă sifoanele la rece — în apă cu gheață — dacă acestea au stat la soare sau în apropierea unei surse de căldură, decît după ce au fost ținute circa 30 minute în apă rece;

— să nu mînuiască utilajele din dotare (aspiratoare, aparate pentru debitat berea, mașina pentru tăiat pîine-mezeluri, cărucioare pentru flambat, expresso, aparate de debitat sucuri și înghețată, mașini de rîșnit cafea, loveratoare, plăci șofante, mașina de spălat vesela ș.a.), fără să fi fost instruit în prealabil asupra modului de funcționare;

— să scoată apa clocotită din marmite sau oale numai cu ajutorul polonicelor cu coadă lungă sau cu alți recipienți corespunzători;

— să manipuleze cu atenție inventarul pentru servire, evitînd producerea de accidente sau infestarea lor cu microbi;

— să depoziteze gheața prin stivuire în cruce numai în locurile special destinate, pe grătare din lemn, asigurînd scurgerea apei rezultată din topire;

— să respecte regulile de efectuare a lucrărilor de întreținere și curățenie și cele privind serviciul propriu-zis.

De asemenea, lucrătorii din unitățile de alimentație publică au obligația de a acorda primul ajutor în caz de accident.

ACCIDENTE DE MUNCĂ POSIBILE ÎN SALONUL-RESTAURANT*

Cum arătam mai înainte, în timpul muncii, personalul muncitor din unitățile de alimentație publică poate suferi, din diverse cauze, unele accidente de muncă. De aceea, în paginile care urmează prezentăm cîteva informații legate de accidentele de muncă posibile în salonul-restaurant și de acordarea primului ajutor.

Accidentul de muncă constă în vătămarea violentă a organismului sau în intoxicația acută profesională, care se produc în timpul procesului de muncă sau în îndeplinirea îndatoririlor de serviciu și care provoacă incapacitate temporară de muncă de cel puțin o zi, invaliditate ori deces.

În desfășurarea activității, se pot produce accidente de muncă, care, după natura lor și a factorilor care le generează, se pot clasifica astfel:

a) *după gravitate:*

— accidente cu incapacitate temporară de cel puțin o zi;

— accidente ce produc invaliditate;

— accidente mortale.

b) *după numărul persoanelor:*

— individuale;

— colective (accident întîmplat în același timp, la același loc de muncă și din aceeași cauză la cel puțin trei persoane; ele pot fi cu incapacitate temporară de muncă, invaliditate sau mortale).

c) *după natura factorilor generatori:*

— accidente mecanice;

— accidente termice;

— accidente chimice;

— accidente electrice etc.

Cauzele principale care pot determina accidente de muncă sînt de natură tehnică, organizatorică și psihologică.

a) *Cauzele tehnice* constau în nerespectarea proiectelor și tehnologiei de montaj, folosirea de scule necorespunzătoare și utilaje care prezintă defecte vizibile sau ascunse, exploatare neraională, lipsa dispozitivelor de protecție a muncii, instalații electrice sub presiune sau hidraulice defecte, folosirea unor aparate de măsură și control defecte etc.

b) *Cauzele organizatorice* pot fi: lipsa de supraveghere și control, aglomerarea de persoane și materiale de prisos, iluminatul insuficient (dacă se lucrează în timpul nopții), pregătirea profesională necorespunzătoare și neaprofundarea instructajului de protecție a muncii, lipsa sau degradarea echipamentului de protecție și de lucru, regimul neraional de muncă etc.

c) *Cauzele psihologice* constau în: diminuarea atenției și a capacității de coordonare datorită oboselii accentuate și consumului de băuturi alcoolice sau altor cauze.

Accidentele se datoresc în majoritatea cazurilor lipsei măsurilor de tehnica securității muncii; ele pot surveni în următoarele situații: căderi de la înălțime, căderi de corpuri de la înălțime, existența unor scule și materiale defecte, dezordine la locul de muncă, defecțiuni la aparatele acționate mecanic, neatenție, oboseală etc.

---

* Sursa: Norme departamentale de protecția muncii aprobate prin Ordinul Ministerului Turismului nr. 157/1974.

Măsuri de prim ajutor în caz de rănire

Orice rană se poate infecta ușor cu microbii de pe obiectul care a produs rănirea, de pe pielea rănită, din praf, din pămînt, de pe mîinile persoanei care dă ajutor, de la pansamente murdare etc.

O atenție deosebită trebuie acordată rănilor murdărite cu pămînt, pentru a se evita tetanosul, boală grea, cu un procent mare de cazuri mortale. În astfel de situații, se vor lua măsuri urgente pentru administrarea serului antitetanic.

Aplicarea unui pansament presupune:

— spălarea mîinilor cu săpun sau înmuierea degetelor în tinctură de iod;

— interzicerea spălării rănii cu apă sau cu alte substanțe farmaceutice, precum și presărarea prafurilor sau acoperirea cu unguente, acestea împiedicînd vindecarea, introducînd în rană murdăria de pe suprafața pielii, fapt ce determină formarea de puroi;

— cheagurile de sînge nu se îndepărtează de pe rană, pentru a se evita hemoragia;

— rana se acoperă cu un pansament sterilizat, peste care se aplică pansamentul cu tifon sau fașă.

Materialul folosit pentru pansarea rănii trebuie despachetat astfel încît să nu se atingă cu mîinile partea care acoperă rana.

Dacă nu există pansament steril, se poate folosi o batistă curată, proaspăt călcată, o bucată de pînză curată etc.

Porțiunea de pînză care acoperă rana trebuie stropită cu cîteva picături de iod, în așa fel încît să se obțină o pată mai mare decît rana. Deosebit de importantă este aplicarea tincturii de iod la rănile murdare.

Măsuri de prim ajutor în caz de hemoragie:

— Se ridică membrul rănit în sus;

— se acoperă rana care sîngerează puternic cu un tampon de tifon și se presează timp de 4—5 minute, fără ca degetele să atingă rana; după ce hemoragia se oprește, fără a se înlătura tamponul, se pune deasupra rănii încă o perniță din alt pachet de tifon sau o bucată de vată și se aplică pansamentul (sub o oarecare presiune);

— cînd hemoragia nu se oprește prin pansare, se procedează la presarea vaselor deasupra rănii, cu degetele, cu un garou sau cordon de tifon răsucit, ori prin îndoirea membrului în articulație. În toate cazurile de hemoragie puternică se va chema de urgență medicul.

În cazul unei hemoragii, se poate recurge la presarea vaselor pe osul respectiv pentru a obține hemostaza.

Același efect se poate obține și prin îndoirea membrului rănit în articulație. Dacă fractura membrului nu permite acest lucru, se recurge la garou. În lipsa garoului se va folosi un material elastic (tub de cauciuc, jartiere, bretele etc.). Înainte de a-l aplica, membrul respectiv (mîna sau piciorul) va fi ridicat.

Cînd persoana care dă primul ajutor este singură, apăsarea prealabilă a arterei cu degetele trebuie executată de accidentat, dacă este posibil.

Garoul se aplică totdeauna deasupra rănii. Locul pe care se aplică va fi înfășurat cu un material moale (pansament sau alt material asemănător). Garoul poate fi aplicat și peste îmbrăcăminte (mînecă sau pantalon). La aplicare, garoul se întinde; apoi membrul se pansează strîns. Garoul nu se va strînge excesiv și nici nu se va menține după oprirea hemoragiei.

Garoul nu poate fi ținut mai mult de 1—2 ore. Uneori, durerea provocată de garou poate fi foarte puternică, fapt ce impune scoaterea lui pentru un timp. Dacă este necesar, înainte de scoaterea garoului, artera prin care sîngele vine la rană va fi apăsată cu degetele pentru a împiedica reînceperea hemoragiei. Apoi garoul se aplică din nou. Desfacerea garoului se face treptat.

Dacă nu avem la îndemînă o bandă elastică, poate fi folosit „tifonul răsucit" sau poate fi improvizat dintr-un material care nu se întinde (o cravată, o curea, o batistă, un prosop răsucit, o bucată de stofă etc.). Membrul se înfășoară cu garoul improvizat, iar în nodul de legătură se introduce un băț sau alt obiect asemănător care se învîrtește pînă cînd se observă încetarea sîngerării. Bățul se va răsuci atît cît este nevoie, fără a se exagera, după care nodul se va strînge.

În hemoragiile nazale, accidentatul se așază cu capul dat ușor pe spate, i se deschide gulerul, i se pune o compresă rece la rădăcina nasului și pe nas și se presează cu degetele nările. În nas se introduc tampoane de vată îmbibate în apă oxigenată.

Măsuri de prim ajutor în luxații și fracturi

În luxații, se recomandă repaus absolut, aplicarea compreselor reci și imobilizarea membrului luxat, folosind în acest scop baticuri, basmale, șervete sau orice bucată de pînză tăiată în formă de triunghi. Locul accidentat nu se masează, membrul luxat nu se mișcă, iar reducerea luxației va fi efectuată numai de medic.

În fracturi, primele măsuri sînt imobilizarea membrului respectiv și suprimarea durerii. În scopul înlăturării durerilor se vor administra accidentatului calmante (algocalmin, piramidon, antinevralgic ș.a.).

Imobilizarea urmărește împiedicarea mișcării oaselor fracturate. Ea se poate realiza folosind chiar atele improvizate (scînduri, bețe, cartoane ș. a.), fixîndu-le de o parte și de alta a membrului fracturat. Pentru a nu jena accidentatul atelele se vor aplica peste haine sau se vor înfășura în vată, șervete, batiste, tifon, pînză etc.

Legarea lor se face cu ajutorul unor feși, fîșii de pînză ș.a., nu prea strîns, pentru a nu împiedica circulația sîngelui. Atelele trebuie să depășească cele două articulații ale membrului fracturat, pentru a imobiliza oasele la nivelul fracturii.

Dacă nu avem la îndemînă nici un material de imobilizare, vom folosi ca atelă la membrul inferior celălalt membru sănătos. Membrul superior se fixează la torace cu fașă sau curea, cu antebrațul susținut în unghi drept, într-o legătură sau o eșarfă.

Se va evita orice mișcare bruscă, deoarece durerea poate provoca șocul și spasmul muscular, care duce uneori la dislocarea fragmentelor osoase și implicit la leziuni ale vaselor și nervilor, devenind o fractură deschisă. În această situație, se va proceda ca în cazul unei plăgi (pansament steril, oprirea hemoragiei ș.a.), ulterior tratînd fractura.

Măsuri de prim ajutor în caz de răniri datorate pătrunderii corpurilor străine

Dacă un corp străin pătrunde sub piele sau sub unghii, va fi îndepărtat numai dacă există certitudinea că operația va putea fi executată cu ușurință și în întregime. La cea mai mică complicație se va apela la medic. După înlăturarea corpului străin, locul rănit va fi badijonat cu tinctură de iod și pansat.

Corpurile străine, care pătrund în ochi, vor fi înlăturate prin ștergerea ochiului cu un tampon de vată sau tifon sau prin spălarea cu un jet de soluție de acid boric sau apă curată dintr-un ceainic. Jetul de soluție va fi îndreptat de la unghiul exterior al ochiului (de la tîmplă) spre cel interior (spre nas). Nu se admite frecarea ochiului.

Corpurile străine din trahee și faringe vor fi înlăturate numai de medic.

Măsuri de prim ajutor în accidentele electrice

Frecvent, se produc accidente din cauza instalaţiilor electrice neexecutate conform normativelor în vigoare sau care sînt folosite ori reparate de personal necalificat, sau neinstruit în acest scop. Locurile de muncă prezintă diferite grade de pericol în raport cu instalaţiile electrice cu care muncitorii pot veni accidental sau permanent în contact.

În cazul unui accident electric, prima măsură constă în scoaterea accidentatului de sub tensiune. Atingerea persoanei care se găseşte sub tensiune, fără respectarea măsurilor de precauţie, prezintă pericol pentru viaţa celui care intervine, deci se va folosi echipament de protecţie, chiar improvizat.

Reţinem că măsura care trebuie întreprinsă este deci deconectarea acelei părţi a instalaţiei cu care accidentatul se află în atingere.

Dacă accidentatul se găseşte la înălţime, deconectarea instalaţiilor şi scoaterea accidentatului de sub tensiune pot produce căderea lui, ceea ce presupune măsuri de securitate. De asemenea, se va ţine seama că deconectarea instalaţiei poate provoca şi stingerea luminii, lucru ce impune asigurarea altor surse de iluminat (torţe, lumînări, iluminat de siguranţă, lanterne cu acumulatoare etc.), fără a se întîrzia intervenţia şi acordarea primului ajutor accidentatului.

Dacă deconectarea instalaţiei nu se poate executa suficient de repede, trebuie luate măsuri pentru îndepărtarea accidentatului de sursele conducătoare de curent cu care vine în contact.

La curent de joasă tensiune se pot întrebuinţa o haină uscată, o scîndură sau orice material izolant uscat. Nu se admite folosirea obiectelor metalice sau umede. Accidentatul poate fi apucat de haină, dacă aceasta este uscată şi se desface (de exemplu, de poale), fără a se atinge obiectele metalice înconjurătoare sau părţile corpului care nu sînt acoperite cu îmbrăcăminte. Se interzice tragerea accidentatului de picioare, fără ca mîinile persoanei care dă ajutorul să fi fost în prealabil bine izolate, deoarece încălţămintea poate fi umedă, iar cuiele şi capsele ochiurilor pentru şireturi sînt bune conducătoare de electricitate.

În cursul operaţiilor de salvare, pentru izolarea mîinilor, se vor lua mănuşi de cauciuc şi galoşi dielectrici sau se vor înfăşura mîinile cu o eşarfă, o şapcă de stofă, mînecile de la haină etc.; se poate arunca peste accidentat o pînză impregnată în cauciuc (impermeabil) sau chiar o pînză uscată. Se admite, de asemenea, urcarea pe o scîndură uscată, pe un sul de haine sau orice alt material uscat rău conducător de electricitate.

În limita posibilităţilor, se recomandă acţionarea cu o singură mînă.

La joasă tensiune, cînd curentul se scurge prin accidentat în pămînt, iar acesta strînge convulsiv în mîini un conductor, se va întrerupe curentul. Se vor respecta măsurile de precauţie menţionate mai înainte, atît în ce priveşte persoana care acordă ajutorul, cît şi în ce priveşte accidentatul însuşi. La nevoie, conductorul de joasă tensiune va fi tăiat cu un topor cu mîner de lemn uscat sau cu o sculă oarecare prevăzută cu mîner izolant.

Trebuie tăiat fiecare conductor în parte, fără a se atinge conductoarele, şi numai după ce s-au îmbrăcat mănuşi şi s-au încălţat galoşi de cauciuc dielectrici.

Măsurile de prim ajutor depind de starea în care se află accidentatul după scoaterea lui de sub curent.

Dacă accidentatul este lucid, însă a fost anterior în nesimţire sau a stat un timp îndelungat sub curent, i se va asigura o linişte perfectă pînă la venirea medicului şi va fi ţinut sub observaţie timp de 2—3 ore. Dacă medicul nu poate fi chemat imediat, accidentatul va fi transportat urgent la primul punct sanitar.

Dacă accidentatul şi-a pierdut cunoştinţa, pînă la venirea medicului va fi culcat, i se vor descheia hainele, se va asigura un curent de aer proaspăt, i se va da să miroasă amoniac şi va fi frictionat pentru a i se încălzi corpul. Dacă accidentatul respiră neregulat, foarte rar şi spasmodic, i se va face respiraţie artificială. Chiar dacă respiraţia, bătăile inimii, pulsul lipsesc accidentatul nu trebuie considerat decedat, ci i se va acorda primul ajutor prin efectuarea respiraţiei artificiale pînă la sosirea medicului.

După scoaterea de sub tensiune a accidentatului şi aşezarea lui pe un loc uscat, se trece de urgenţă la primul ajutor, care constă în aplicarea respiraţiei artificiale.

Înainte de a se recurge la respiraţia artificială, este necesar:

— să se elibereze accidentatul de îmbrăcămintea care îi stînjeneşte respiraţia (fularul, gulerul, cureaua de pantalon, pantalonii etc.);

— se va elibera gura accidentatului de obiecte străine (de exemplu: protezele dentare);

— dacă gura este încleştată puternic, se va deschide; în acest scop, se împinge în afară maxilarul inferior, aşezînd cîte patru degete de la ambele mîini, în spatele unghiurilor maxilarului inferior, sprijinind degetele mari de extremitatea ei şi deplasînd-o înainte, în aşa fel încît dinţii de jos să-i depăşească pe cei de sus.

Respiraţia artificială se poate face prin mai multe metode:

a) *Metoda Schäfer.* Accidentatul va fi culcat cu faţa în jos, aşezîndu-i-se un rulou în regiunea abdomenului. Capul, rotat spre dreapta, se sprijină pe mîna stîngă îndoită în unghi drept. Mîna dreaptă i se aduce în extensie de-a lungul capului. Salvatorul stă în genunchi, călare peste coapsele victimei.

Expiraţia se realizează activ printr-o compresiune energică efectuată prin apăsarea cu ambele palme la baza toracelui. Palmele se aşază pe feţele laterale ale toracelui, astfel încît vîrful omoplaţilor să fie cuprins în primul spaţiu interdigital. Inspiraţia va fi pasivă, prin revenirea toracelui ca urmare a redării presiunii, fără ca salvatorul să ridice palmele de pe torace. Se efectuează 10—12 respiraţii pe minut.

b) *Metoda Howard — Thompson.* Accidentatul va fi culcat pe spate. Cel care acordă primul ajutor îi introduce sub umeri un sul, astfel încît membrele superioare ale accidentatului să ajungă în extensie de-a lungul capului.

Salvatorul, cu palmele desfăcute şi degetele răsfirate în evantai, cuprinde toracele accidentatului imediat sub mameloane şi execută o apăsare puternică pe feţele laterale ale cutiei toracice, în aşa fel încît braţele victimei, părăsind solul, să rămînă uşor în extensie.

După această expiraţie forţată, inspiraţia are loc pasiv, prin încetarea apăsării şi coincide cu căderea braţelor. Acestea, în tendinţa de revenire la poziţia iniţială, exercită o tracţiune bruscă asupra toracelui, prin intermediul muşchilor pectorali, favorizînd inspiraţia.

Respiraţia artificială se aplică numai în cazuri în care accidentatul nu respiră deloc sau respiră extrem de greu, rar, spasmodic.

Respiraţia artificială trebuie continuată fără întrerupere pînă la sosirea medicului.

În timpul respiraţiei artificiale, trebuie supravegheată faţa accidentatului. Dacă mişcă buzele sau pleoapele sau dacă face o mişcare de înghiţire (cu mărul lui Adam), se va verifica dacă respiraţia nu a revenit la normal. Nu se recomandă continuarea respiraţiei artificiale după ce accidentatul începe să respire normal şi uniform; dacă după cîteva clipe de aşteptare se constată că accidentatul încetează să mai respire, se va relua şi continua respiraţia artificială.

Primul ajutor în accidentele termice

În general, accidentele se datorează atingerii suprafeţelor încălzite ale utilajelor sau contactului întîmplător cu aburi, apă fierbinte, flacără ş.a. Efectele accidentelor termice sînt arsurile şi şocul termic.

Pentru prevenirea arsurilor, se vor izola termic, cu azbest, vată minerală sau de sticlă, porţiunile puternic încălzite ale utilajelor şi instalaţiilor. În acest fel, se realizează şi o atmosferă mai bună de lucru prin reducerea căldurii ambiante.

Manipularea pieselor fierbinți se va face prin prinderea lor cu diferite scule sau obiecte izolante.

Șocul termic este provocat de radiațiile calorice ale corpurilor încălzite la peste 60°C, sau expunerea îndelungată la efectul razelor solare.

Aceste șocuri se manifestă prin supraîncălzirea corpului, dureri de cap, accelerarea pulsului și respirației, creșterea temperaturii corpului pînă la 40°C, apariția convulsiilor și chiar pierderea cunoștinței, mai ales la cei care nu sînt obișnuiți cu munca la temperaturi ridicate.

Pentru preîntîmpinarea șocurilor termice, este necesar să se ia următoarele măsuri:

— izolarea surselor de căldură cu diferite dispozitive pentru micșorarea radiațiilor, ca perdele de apă, paravane din tablă căptușită cu azbest sau alt material;

— folosirea dușurilor de aer proaspăt, care micșorează acțiunea dăunătoare a radiațiilor calorice;

— întrebuințarea echipamentului de protecție corespunzător, care să rețină razele calorice și să permită transpirația;

— consumarea de apă carbogazoasă salină;

— camerele în care se lucrează la cald să fie cît mai aerisite și lipsite de igrasie.

Măsuri de prim ajutor în arsuri

Arsurile se tratează diferit în funcție de graviditatea lor.

Eritemul fără bășici sau răni deschise (arsuri de gradul I) se tratează cu jecolan, după care se aplică un bandaj steril. Dacă se formează bășici, sau răni deschise, se distruge epiderma (arsuri de gradul II), se procedează identic, după care accidentatul este trimis la cabinetul medical.

Cînd arsurile sau opăririle afectează mai mult de o treime din suprafața corpului sînt considerate accidente grave (arsuri de gradul III).

În general, arsurile se vindecă greu din cauza distrugerii țesuturilor.

În insolații sau în șoc termic, se izolează bolnavul într-un loc răcoros, i se dă să miroasă amoniac și se cheamă medicul sau se transportă la un punct sanitar.

Primul ajutor în caz de degerături

În cazul degerăturilor, posibile, mai cu seamă, în restaurantele aflate la altitudine, unde pot sosi excursioniști de pe munte cu mîinile sau picioarele degerate, nu se recomandă fricționarea cu zăpadă, deoarece gheața și nisipul pe care aceasta le conține pot zgîria pielea degerată.

Pentru fricționarea părților degerate ale corpului, se recomandă folosirea mănușilor calde și uscate.

În cameră, membrul degerat poate fi cufundat într-un lighean sau într-o căldare cu apă la temperatura camerei. Treptat, temperatura apei va crește, pînă cînd se ajunge la temperatura corpului (37°C).

După ce locul degerat se înroșește va fi uns cu o grăsime (ulei, untură, alifie boricată) și legat cu un pansament cald (din stofă etc.). După pansare, mîna sau piciorul degerat va fi ținut ridicat, pentru a reduce durerea și a preveni complicațiile.

Primul ajutor în accidentele chimice

Accidentele chimice sînt consecința acțiunii agresive a unor substanțe chimice sub formă de gaze, vapori, soluții sau pulberi asupra corpului omenesc; ele se manifestă prin arsuri chimice, intoxicații sau otrăviri.

Căile prin care substanțele toxice pătrund în organism sînt organele respiratorii, digestive și pielea.

Cel mai frecvent, toxinele pătrund în organism prin căile respiratorii, trecînd în plămîni și răspîndindu-se prin intermediul sîngelui în tot organismul.

Substanțele toxice pătrund mai greu pe căile digestive, de obicei atunci cînd nu sînt respectate regulile igienice.

După natura lor vătămătoare asupra organismului, substanțele chimice pot fi toxice (otrăvitoare) și iritante.

Substanțele toxice pătrunse în organism produc intoxicații manifestate prin tulburări și fenomene de otrăvire. Ele sînt de două feluri: *acute*, cînd substanța toxică a pătruns brusc în cantități mari, și *cronice*, cînd se acumulează treptat în organism, în cantități mici și într-o perioadă mai lungă de timp.

Primul caz este considerat accident de muncă, iar cel de-al doilea boală profesională.

În cazul arsurilor chimice provocate de acizi, baze și oxidanți puternici care distrug pielea și țesuturile, se va spăla locul respectiv cu multă apă, după care se va pudra cu bicarbonat de sodiu (în cazul acizilor) sau se va turna oțet diluat (în cazul bazelor).

Arsura la ochi, fiind foarte periculoasă, se spală cu multă apă.

În cazul intoxicației cu gaze, se va scoate accidentatul din mediul respectiv, folosindu-se masca de gaze sau o batistă umedă la nas, și va fi dus la aer curat, unde i se va face respirație artificială.

Transportul accidentaților

Transportul trebuie făcut astfel încît să nu se pricinuiască dureri suplimentare sau tulburări prin ridicare și transportare. Un accidentat lucid se transportă, de preferință, pe spate, iar unul inconștient — culcat pe o parte. În ambele cazuri, se va avea grijă să nu se accentueze afecțiunea celui accidentat.

Accidentatul va fi transportat pe o targă confecționată din material corespunzător.

Accidentatul va fi ridicat și așezat pe targă la comandă sau — și mai recomandabil — cei care-l așază pe targă își vor sincroniza mișcările prin numărare.

Accidentatul va fi apucat de partea sănătoasă a corpului, brancardierul stînd pe ambii genunchi și punîndu-i o mînă sub spate și cealaltă sub șezut, în așa fel încît degetele să se vadă de sub accidentat.

În acest mod, va fi ridicat ușor de la sol, după care targa va fi împinsă sub el. Această precauție este foarte importantă pentru orice fel de fracturi. Este bine ca zona de fractură să fie susținută de o altă persoană.

Pe un loc drept, accidentatul va fi transportat cu picioarele înainte. La urcarea unei scări, dimpotrivă, transportarea se va face cu capul înainte. Pentru ca targa să nu se încline, brancardierii aflați în partea de jos vor ridica targa pînă cînd se va asigura poziția orizontală.

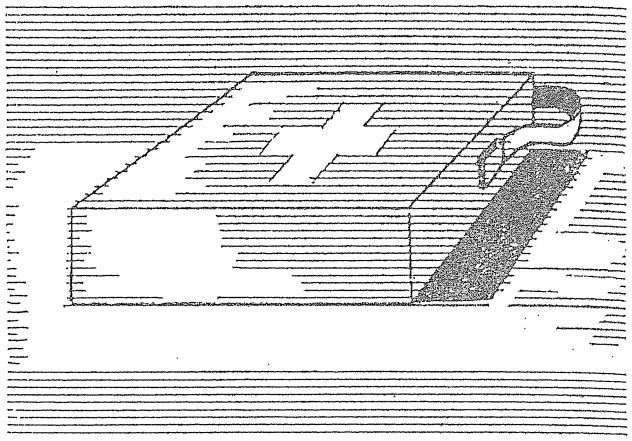
Pentru a nu legăna targa, brancardierii trebuie să meargă la pas, cu genunchii puțin îndoiți, ridicînd picioarele cît mai puțin posibil (pentru a preîntîmpina șocurile).

La coborîrea accidentatului de pe targă, se va proceda la fel ca la ridicare.

Pentru transportarea targii pe o distanță mare, brancardierii vor folosi curele legate de mînere, trecute pe după gît.

Un accidentat grav rănit va fi așezat cu targă cu tot în vehicul. Vehiculul se va deplasa foarte încet, pentru a evita zdruncinăturile.

Pentru ca primul ajutor să poată fi acordat în condiții corespunzătoare, este absolut necesară cunoașterea recomandărilor generale făcute mai sus. În același timp, se înțelege că numai în cazul dotării corespunzătoare a posturilor de prim ajutor din unitățile de alimentație publică, acțiunea poate să se desfășoare în bune condiții. De aceea, este imperios necesar ca aceste posturi de prim ajutor să fie prevăzute cu materiale corespunzătoare, ca: cutie de



SĂ DE PRIM AJUTOR

lemn, pensă anatomică, foarfecă, garou elastic, deschizător de gură din lemn, pahar tip sport, sticluţe cu spirt sanitar, rivanol şi tinctură valeriană, săpunieră din plastic cu săpun, prosop, atele de placaj (simple), feşe din tifon (mici şi mari), vată hidrofilă, ace de siguranţă, leucoplast, saprosan pulbere, tetraciclină (unguent), lizadon, antinevralgice, comprese sterilizate, pansament individual, pansaplast, caiet şi creion. Se va înţelege, de asemenea, că, în caz de forţă majoră, materialele existente în dotarea posturilor de prim ajutor din localurile de alimentaţie publică vor fi folosite şi în cazul accidentării unor clienţi.

ORGANIZAREA BRIGĂZILOR DE SERVIRE

Organizarea brigăzilor de servire pentru salonul restaurantului presupune stabilirea programului de lucru zilnic al personalului muncitor şi a responsabilităţilor pe care le are. Este vorba de activitatea şefului de unitate, a ospătarilor principali, a ospătarilor III, II şi I, a barmanilor, precum şi a muncitorilor necalificaţi ajutori de ospătari, portari, garderobieră-lenjereasă şi alţii.

În practica unităţilor de alimentaţie publică se folosesc mai multe metode de organizare a brigăzilor de servire, astfel:

— brigăzi pe bază de grafic orar;
— brigăzi de zi şi de seară;
— brigăzi pe ture lungi;
— brigăzi mixte (ture lungi şi ture obişnuite).

Cea mai bună metodă de organizare a brigăzilor de servire dintr-un restaurant este cea pe bază de grafic orar, deoarece permite mobilizarea colectivului în funcţie de necesităţile producţiei, asigurînd la orele de vîrf un număr suficient de lucrători.

Alegerea uneia din metode se face în funcţie de condiţiile concrete ale fiecărei unităţi.

În practică, nu pot fi stabilite scheme unice pentru toate unităţile.

Organizarea brigăzilor de servire este influenţată şi determinată de o serie de factori, cum ar fi:

— programul de funcţionare al unităţii;
— capacitatea (nr. de locuri) şi gradul de solicitare al unităţii în timpul zilei şi al săptămînii;
— structura clientelei servite;
— tehnicile şi metodele de servire aplicate în unitate;
— condiţiile tehnice de producţie şi servire;
— asigurarea (existenţa) forţei de muncă necesare.

De asemenea, în mod special, se va avea în vedere o altă serie de cerinţe, şi anume:

— timpul de muncă săptămînal, care este de 48 ore, cu perspectiva imediată a reducerii la 46 ore. În anumite situaţii, în funcţie de interesele producţiei, acest timp poate fi prelungit, asigurîndu-se obligatoriu, în schimb, compensarea în perioadele următoare;

— regimul zilnic de lucru de 8 ore, timp în care unitatea trebuie să-şi organizeze munca de aşa manieră încît să se asigure şi pauză de masă; dacă interesele producţiei impun, se ivesc cazuri cînd timpul de lucru dintr-o zi poate fi depăşit, urmînd a fi recuperat în zilele următoare, astfel încît săptămînal să nu se lucreze mai mult de 48 ore;

— programul de lucru zilnic, în funcţie de specificul activităţii, poate fi continuu sau fragmentat în două şi chiar trei părţi. Exemplu: 7—15,30 sau 7—10; 12—17 sau 7—9; 12—15; 18—21;

— săptămînal, se acordă liber, de regulă în zilele în care unitatea este mai puţin solicitată; indiferent însă de acest lucru, este de dorit ca cel puţin o dată pe lună oamenii muncii să beneficieze de un liber în ziua de duminică;

— pregătirea profesională a lucrătorilor pentru a exista echilibru potenţial în efectuarea serviciului pe ture;

— cunoştinţele de limbi străine pot influenţa pozitiv servirea clienţilor;

— situaţii specifice: concedii de odihnă sau studii, îmbolnăviri, accidente sau alte cauze.

Este de dorit ca, odată cu fixarea oamenilor pe ture, să se facă şi stabilirea răspunderilor, atît din punct de vedere al serviciilor, cît şi al sarcinilor suplimentare ce le are de îndeplinit fiecare lucrător (curăţenia, întreţinerea, ofiţer de serviciu etc.). În felul acesta, fiecare lucrător îşi va cunoaşte locul de muncă ce-l are repartizat pentru servire şi, în acelaşi timp, va cunoaşte răspunderile pe linia activităţilor auxiliare, pentru păstrarea ordinii şi curăţeniei în unitate.

Îmbinînd aceste două răspunderi, se va asigura premisa ca lucrătorii să înţeleagă mai bine modul în care trebuie să-şi desfăşoare activitatea profesională.

Lucrările de curățenie și întreținere

În industria hotelieră, prima regulă care trebuie respectată este menținerea *ordinii* și *curățeniei* în toate sectoarele de activitate.

Alături de calitatea serviciilor, cartea de vizită a unei unități o reprezintă impresia pe care aceasta o lasă sub aspect gospodăresc. Iată de ce se impun o grijă deosebită, măsuri permanente pentru efectuarea lucrărilor de întreținere și curățenie, care să asigure unității un aspect ireproșabil din acest punct de vedere.

Clientela unui restaurant nu ia contact, din primul moment, cu salonul restaurantului, ci cu fațada unității, cu intrarea în restaurant, cu holul de primire, cu garderoba și chiar cu grupul sanitar etc.

Curățenia exemplară a saloanelor restaurantului și a anexelor acestuia oferă clienților o primă impresie asupra unității respective, favorizează crearea unui climat de încredere în calitatea serviciilor și existența unor condiții optime pentru servirea mesei.

Curățenia permanentă și întreținerea ei într-un restaurant reduc posibilitatea contaminării produselor alimentare sau a obiectelor de inventar cu diferiți agenți patogeni, prevenindu-se astfel eventualele îmbolnăviri ale clienților și personalului de servire.

Clienții apreciază un restaurant nu numai sub aspectul construcției și al dotărilor, ci și al modului în care este întreținut și îngrijit.

Un restaurant bine construit și utilat poate deveni neagreabil, sufocant, obositor, dacă nu este curățat și întreținut în permanență.

Curățenia înseamnă aer proaspăt, mobilier și încăperi curate, eliminarea oricăror posibilități de contaminare cu diferiți microbi.

Ordinea și curățenia se condiționează reciproc. Ele condiționează existența unei atmosfere reconfortante. Murdăria și dezordinea sînt obositoare și supărătoare, influențînd negativ starea de spirit a clienților. Iată de ce într-o unitate de alimentație publică curățenia și întreținerea trebuie înțelese ca sarcini de primă necesitate atît sub aspect igienic, cît și estetic.

Lucrătorii din unitățile de alimentație publică trebuie să înțeleagă că operațiunile de curățenie și întreținere a saloanelor, mobilierului și inventarului de serviciu solicită multă conștiinciozitate și răspundere. Practica întîlnită în unele unități, unde se face o curățenie superficială, „la vedere", este total greșită.

Operațiunile de curățenie și întreținere sînt ușurate de existența unei diversități de materiale destinate acestui scop, precum și a unor echipamente tehnice adecvate, ce asigură un plus de eficiență față de metodele practicate cu ani în urmă.

Lucrătorilor dintr-o unitate de alimentație publică, fie că sînt cadre de execuție, fie de conducere operativă, li se cere să manifeste un deosebit interes pentru executarea acestor lucrări și să le realizeze în mod ireproșabil.

ORGANIZAREA ACTIVITĂŢII DE CURĂŢENIE ŞI ÎNTREŢINERE

Dezvoltarea bazei materiale a unităţilor de alimentaţie publică s-a concretizat în construirea de unităţi noi, reconstruirea şi modernizarea altora mai vechi, mărirea spaţiului frigorific, îmbunătăţirea dotărilor şi a utilajelor. Toate acestea au impus creşterea calificării profesionale a lucrătorilor din unităţile de alimentaţie publică, înzestrarea cu utilaje corespunzătoare a unităţilor nefiind singura condiţie pentru îmbunătăţirea calităţii produselor şi a serviciilor prestate.

De aceea, devine tot mai evident faptul că, în condiţiile progresului tehnic, activitatea personalului din sectorul de alimentaţie publică se bazează tot mai puţin pe spiritul şi pe experienţa gospodărească, dobîndind un conţinut tot mai complex, care necesită o pregătire de specialitate.

Cadrele de execuţie şi conducere operativă trebuie să cunoască în amănunt materialele, echipamentul tehnic şi modul de utilizare a lui în efectuarea lucrărilor de întreţinere şi curăţenie, pentru a asigura o prezentare civilizată a unităţilor pe care le conduc şi a înlătura posibilităţile de contaminare a clientelei cu diferiţi agenţi patogeni.

Starea de curăţenie a unităţilor de alimentaţie publică se asigură prin verificarea lor permanentă, precum şi prin respectarea normelor bacteriologice stabilite de legislaţia sanitară în vigoare.

Însuşirea cunoştinţelor referitoare la activitatea de curăţenie şi întreţinere în unităţile de alimentaţie publică capătă o importanţă economică tot mai mare, deoarece creşterea gradului de cultură şi exigenţă a clienţilor, cunoaşterea de către aceştia a pericolului pe care-l prezintă pentru sănătate un local murdar, manipularea şi pregătirea neigienică a alimentelor fac ca numărul clienţilor să scadă, lucru ce se repercutează negativ asupra planului şi rentabilităţii. Acest aspect apare deosebit de pregnant în unităţile care asigură servicii pentru turişti.

Organizarea corespunzătoare a activităţii de curăţenie şi întreţinere în unităţile de alimentaţie publică solicită cadrelor de conducere operativă (ospătar principal, şef unitate şi şef de complex) cunoaşterea riguroasă a sarcinilor ce le revin în această privinţă.

Pentru realizarea unei curăţenii ireproşabile în unităţile de alimentaţie publică este necesar să se permanentizeze efectuarea zilnică a curăţeniei generale, urmată de dezinfecţie, imediat după terminarea programului de activitate cu clienţii, în toate încăperile şi anexele, inclusiv grupurile sanitare, vestiare, camere de gunoi etc.

Curăţenia generală urmată de dezinfecţie şi dezinsecţie se va efectua, obligatoriu, şi după operaţiunile de reparaţii, zugrăveli sau întreţinere a clădirilor, utilajului şi mobilierului, precum şi în cazul obiectivelor noi, înainte de darea lor în exploatare.

Curăţenia generală zilnică constă din următoarele operaţiuni şi lucrări:

— colectarea (strîngerea) prafului de pe pardoseli, mobilier, lambriuri etc. cu ajutorul aspiratorului sau periilor;

— spălarea şi curăţarea prin mijloacele adecvate a pardoselilor, pereţilor lavabili (dacă e cazul), geamurilor, mobilierului şi a restului de inventar;

— efectuarea dezinfecţiei chimice utilizînd metodele clasice;

— curăţarea şi ordonarea obiectelor şi ustensilelor folosite în executarea lucrărilor;

— aerisirea tuturor încăperilor în timpul şi după efectuarea curăţeniei.

Subliniem necesitatea efectuării curăţeniei generale, zilnic, imediat după terminarea programului de servire, şi combaterea practicii răspîndită în multe unităţi de a stabili o zi pe săptămînă pentru realizarea acestor lucrări.

Înainte de începerea activităţilor zilnice se verifică starea de curăţenie a încăperilor, utilajelor, mobilierului şi inventarului de servire, luîndu-se măsuri de remediere a eventualelor deficienţe constatate. Pentru a putea lua măsurile corespunzătoare, cadrele de conducere operativă din unităţi trebuie să ţină cont de o serie de cerinţe cu caracter general, care să ducă la înlăturarea posibilităţilor de insalubrizare a alimentelor sau obiectelor de inventar utilizate în timpul serviciului şi anume:

— teritoriul din jurul unităţii se curăţă zilnic;

— în timpul efectuării lucrărilor de curăţenie şi întreţinere, personalul unităţii va purta alt echipament decît cel de prezentare sau de protecţie sanitară;

— încăperile în care se efectuează operaţiuni de spălare-dezinfecţie vor avea pereţii impermeabilizaţi prin faianţare la 1,80 m înălţime, iar pavimentul va fi prevăzut cu sifoane de scurgere, racordate la instalaţia de canalizare;

— fluxul tehnologic de servire va fi astfel organizat încît să se evite încrucişarea fazelor salubre cu cele insalubre;

— asigurarea dotării locurilor de muncă cu instalaţiile, ustensilele şi materialele necesare efectuării lucrărilor de întreţinere şi curăţenie;

— în activitatea de curăţenie şi întreţinere se exclud măturile din sorg (la măturatul pardoselilor), feţele de masă sau naproanele la ştergerea obiectelor de inventar, cîrpele la spălatul veselei şi sticlăriei;

— excluderea posibilităţii de pătrundere a muştelor şi rozătoarelor în încăperi prin montarea sitelor la ferestre şi uşi, precum şi prin astuparea găurilor din jurul conductelor, al radiatoarelor etc.;

— colectarea reziduurilor alimentare şi a gunoaielor în saci şi pungi de polietilenă montate (aşezate) în recipienţi din material rezistent şi uşor lavabil, prevăzuţi cu capac;

— depozitarea recipienţilor pentru colectarea reziduurilor în încăperi (boxe) speciale cu pavimentul lavabil;

— întreţinerea utilajelor, încăperilor, anexelor şi grupurilor sanitare folosind instalaţia de apă curentă (caldă şi rece), racordată la sursele de apă potabilă;

— repararea şi revizuirea periodică şi ori de cîte ori este nevoie a instalaţiilor de apă, lumină, căldură, astfel încît acestea să fie permanent în stare de funcţionare;

— dezinfecţia obligatorie a locurilor de muncă sau a obiectelor de inventar din dotare după orice operaţiune de curăţenie.

Pentru realizarea cerinţelor menţionate, cadrele de conducere operativă sînt obligate să ia următoarele măsuri:

— să asigure instruirea personalului din subordine privind lucrările de curăţenie şi întreţinere, insistînd asupra tehnicii de efectuare (gen de lucrări, frecvenţă), asupra cunoaşterii materialelor şi echipamentelor tehnice necesare şi a modului de utilizare.

În afara instruirii personalului la angajare şi periodic, cadrele de conducere operativă au obligaţia să afişeze la fiecare loc de muncă instrucţiuni pentru prepararea şi folosirea soluţiilor chimice dezinfectante, precum şi texte potrivite cu atribuţiile şi modul de lucru în vederea executării corecte a lucrărilor în limitele normelor de protecţia muncii;

— să asigure, separat de echipamentul de prezentare sau protecţie sanitară, echipamentul de lucru destinat efectuării activităţilor de curăţenie şi întreţinere, potrivit specificului fiecărui loc de muncă; pentru lucrările din salonul de restaurant şi bar se vor asigura şorţuri sau halate albastre, care vor fi spălate periodic şi bine întreţinute;

— să asigure aprovizionarea cu materialele necesare şi funcţionarea echipamentelor tehnice din dotarea unităţii; se are în vedere, pe de o parte, aprovizionarea la nivelul unităţii, iar pe de altă parte, aprovizionarea fiecărui loc de muncă, astfel încît toate lucrările să poată fi executate cu materialele recomandate;

— să asigure întreţinerea, depozitarea şi conservarea corespunzătoare a materialelor şi echipamentelor tehnice pentru efectuarea lucrărilor de curăţenie şi întreţinere;

— să asigure, potrivit cerinţelor, amenajarea şi echiparea diferitelor locuri de muncă sub aspect constructiv al unităţilor şi fluxului tehnologic;

— să programeze lucrările, pe bază de grafic, stabilind responsabilităţile (pe genuri de lucrări), periodicitatea şi executanţii;

— să urmărească şi să îndrume realizarea lucrărilor programate, luînd măsuri operative de remediere cînd se constată că unele lucrări au fost executate superficial;

— să controleze în permanenţă modul cum sînt realizate de subordonaţi sarcinile pe linia efectuării lucrărilor de curăţenie şi întreţinere şi a respectării normelor de igienă şi protecţia muncii, propunînd sau luînd măsurile corespunzătoare atunci cînd se constată abateri.

Lucrările de curăţenie şi întreţinere se efectuează sub îndrumarea, controlul şi răspunderea (după caz) a ospătarului principal, şefului de unitate sau de complex.

Fiecare lucrător, pe locul său de muncă, răspunde de realizarea lucrărilor şi menţinerea stării de curăţenie exemplară, fiind pasibil de sancţiunile prevăzute de legislaţia sanitară în vigoare în cazul comiterii unor abateri.

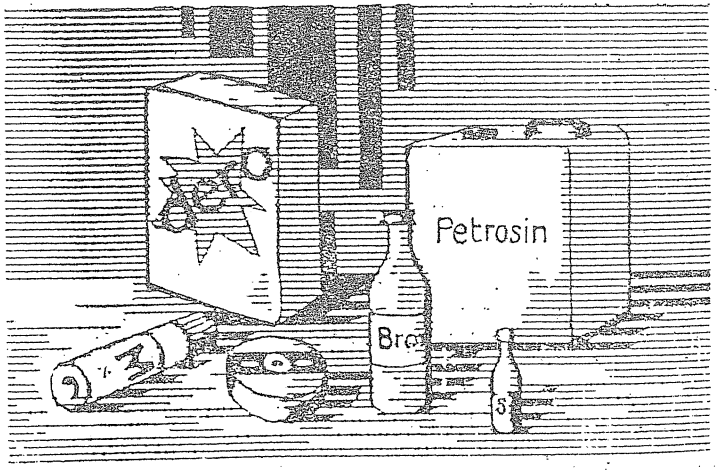
MATERIALE ŞI ECHIPAMENTE TEHNICE PENTRU CURĂŢENIE ŞI ÎNTREŢINERE

Substanţe

Substanţele utilizate pentru curăţenie şi întreţinere servesc la îndepărtarea diferitelor corpuri străine de pe obiectele de inventar sau de pe diferite suprafeţe.

Principalele substanţe utilizate în activitatea de curăţenie şi întreţinere sînt: detergenţii, substanţele dezinfectante, produsele petroliere, săpunurile, substanţele pentru întreţinerea pardoselilor, substanţele de curăţat, substanţele odorizante şi dezodorizante, substanţele insecticide şi raticide.

Detergenţii sînt substanţe tensioactive, cu acţiune curăţitoare şi dezinfectantă. Denumirea lor provine de la cuvîntul latinesc „detergere", care înseamnă „a curăţa". Se dizolvă în apă, într-o anumită proporţie (1—2%), în funcţie de caracteristicile fiecăruia, obţinîndu-se astfel o soluţie în care se spală diferitele obiecte sau cu care se şterg suprafeţele de curăţat.



Utilizarea lor impune anumite precauţii: mănuşi de menaj sau ungerea mîinilor cu diferite pomezi (alifii) în vederea protejării tegumentelor. Mănuşile de menaj trebuie ferite de acţiunea benzinei, petrolului şi chiar a grăsimilor. Curăţarea lor se face cu apă caldă şi săpun sau detergenţi, după care se pudrează (în interior) cu talc, păstrîndu-se în locuri răcoroase, ferite de razele solare.

În unităţile de alimentaţie publică se recomandă folosirea cu prioritate a detergenţilor: dero, deval şi luxil, care prezintă şi unele avantaje din punct de vedere economic.

Substanţele dezinfectante se folosesc pentru distrugerea bacteriilor şi a altor microorganisme patogene ce se găsesc în mediul extern, pe piele şi pe anumite mucoase.

În unităţile de alimentaţie publică se folosesc următoarele substanţe dezinfectante: varul cloros, bromocetul, cloramina, spirtul medicinal. Ele se prezintă sub formă de pulbere (varul cloros, cloramina) sau lichidă (bromocetul), ambalate, după caz, în butoaie, cutii metalice sau sticle. Utilizarea lor diferă în funcţie de produs.

Varul cloros se foloseşte în concentraţie de 2—10%, în funcţie de obiectele şi suprafeţele ce urmează să fie curăţate (2% la pardoseli şi 5—10% la camerele sau pubelele de gunoi).

Soluţia se prepară într-o găleată sau butoi, în care se introduce varul cloros, la care se adaugă cantităţile de apă necesare obţinerii concentraţiei dorite. Amestecul se agită bine, timp de cîteva minute, cu un băţ sau cu o lopăţică, după care se acoperă şi se lasă cca 1 oră pentru a se limpezi. O concentraţie de 2% se realizează din 20 g var cloros dizolvat într-un litru de apă; pentru o concentraţie de 5% sînt necesare 50 g var cloros la un litru de apă.

Se utilizează numai lichidul limpede, amestecul tulbure aruncîndu-se într-o gură de canalizare sau într-o groapă.

Bromocetul se foloseşte în concentraţie de 2‰, fiind o substanţă antiseptică, dezinfectantă, dezodorizantă şi agent de spălare, utilizat deopotrivă la curăţarea diferitelor obiecte de inventar sau suprafeţe de lucru, precum şi la dezinfecţia mîinilor.

Pentru realizarea unei concentraţii de 2‰ se pun două linguriţe din soluţia de bromocet 20% la un litru de apă sau patru linguriţe din soluţia de bromocet 10% la un litru de apă.

Se prezintă în stare lichidă, în flacoane de culoare închisă, păstrîndu-se la temperatura camerei (normală).

Din cauza variaţiilor de temperatură, produsul poate prezenta opalescenţă sau poate avea aspectul unui precipitat sidefiu. Menţinerea flaconului într-o baie caldă sau într-un mediu ambiant de cel puţin 25°C redă conţinutului transparenţa caracteristică.

Bromocetul, ca şi celelalte substanţe chimice folosite pentru dezinfecţie, nu se păstrează în încăperile destinate depozitării, preparării sau servirii alimentelor. Sticlele de bromocet sau borcanele cu cloramină cu etichetă „toxic" trebuie să fie bine închise.

Bromocetul se foloseşte numai după spălarea şi clătirea obiectelor cu apă, pentru a îndepărta de pe ele urmele de săpun sau detergenţi; în caz contrar, acţiunea lui este anulată.

Cloramina se prezintă sub forma unei pulberi de culoare albă (asemănătoare cu sarea de bucătărie); se foloseşte pentru dezinfecţie, ca şi bromocetul, prin dizolvare în apă, în proporţie de 1—2%.

Spirtul medicinal se obţine din alcool etilic diluat în apă, căruia i se adaugă coloranţi, care îi modifică gustul, culoarea şi mirosul, făcîndu-l propriu folosirii în scopuri alimentare. Este un produs lichid, de culoare albastru deschis, cu miros specific, putîndu-se utiliza pentru dezinfecţia

mîinilor, obiectelor de inventar şi a locurilor de muncă. Se păstrează departe de sursele de căldură şi lumină.

Produsele petroliere. În această categorie, cităm: petrosinul, tinerul, neofalina, utilizate, după caz, pentru curăţarea pardoselilor, scoaterea diferitelor urme de vopsea de ulei sau duco, precum şi pentru curăţarea diferitelor pete de pe tapiţerii, mochete etc.

Produsele petroliere se păstrează în bidoane metalice sau în sticle cu dopuri etanşe, în încăperi separate, ferite de sursele de foc, spre a se evita incendiile. Recipienţii vor purta etichete menţionînd conţinutul, pentru a nu se confunda produsele. În timpul utilizării, geamurile şi uşile încăperilor respective vor fi deschise.

Săpunurile

Sortimente: fulgi, lichid, calupuri, tablete. Săpunul fulgi se utilizează pentru săpunadă (1—2 linguriţe fulgi la 2 l apă), cel lichid şi tablete — pentru spălatul mîinilor, iar calupurile — la spălatul lenjeriei.

Utilizarea săpunurilor în unităţile de alimentaţie publică a fost redusă prin înlocuirea lor cu detergenţi; se folosesc mai mult săpunurile lichide şi tabletele pentru spălatul mîinilor.

Substanţele pentru întreţinerea pardoselilor

Sortimente: ceară de parchet, palux, autolustrant (ceară superioară „Lux" sau ceară emulsionată).

Ceara de parchet se obţine dintr-un amestec de parafină, cerezină, spirt, ca solvent, şi un odorizant. Se folosesc două sortimente: ceara solidă, care la temperatura de 20°C trebuie să se prezinte ca o masă omogenă, fără granulozităţi (să nu se separe solventul), de culoare albă pînă la galben deschis; ceara lichidă, care la temperatura de 20°C este fluidă, omogenă, de culoare alb-galben deschis.

Paluxul se obţine prin combinarea soluţiei Palux I cu soluţia Palux II (10:1) şi serveşte la lăcuirea parchetului, în prealabil raşchetat şi şlefuit.

Autolustrant (ceara superioară Lux, ceara de parchet emulsionată) se foloseşte pentru întreţinerea pardoselilor din linoleum.

Substanţele de curăţat

Sortimente: sidol, argintin, lucex, cristal, praf de cretă, var precipitat, sodă calcinată, carpetin, sanit, amoniac, alba menaj, alba lux etc.

Aceste substanţe se folosesc simplu (aşa cum se găsesc în comerţ) sau combinate, pentru curăţarea diferitelor obiecte de inventar sau suprafeţe.

Sidolul se prezintă sub forma unei soluţii, în flacoane de diferite capacităţi putînd fi utilizat la curăţarea tuturor obiectelor metalice (Sidolul nr. 2), precum şi la oglinzi, sticle, geamuri, marmură etc. (Sidolul nr. 1).

Modul de întrebuinţare: se agită flaconul pentru omogenizarea produsului, după care se pun cîteva picături pe o cîrpă cu care se freacă obiectul murdar, apoi se lustruieşte cu o cîrpă moale, uscată.

Sidolul este un produs curat în utilizare, agreabil şi economic; nu murdăreşte, nu zgîrie şi curăţă uşor toate metalele, conferindu-le un luciu perfect.

Folosirea lui repetată la curăţarea obiectelor din metal argintate duce la degradarea peliculei de argint.

Se păstrează în flacoanele originale, bine închise, la temperatură obişnuită.

Argintinul se prezintă sub forma unei soluţii, în flacoane de mică capacitate (cca 90 g), destinat curăţării argintăriei.

Modul de întrebuinţare: se agită energic flaconul, apoi, cu un tampon pe care s-a aplicat argintin, se freacă uşor obiectul de curăţat; se clăteşte cu apă rece sau călduţă (săpunadă), după care se lustruieşte cu o cîrpă moale.

Produsul se păstrează închis şi la întuneric, în spaţiul destinat păstrării obiectelor de inventar pentru efectuarea lucrărilor de curăţenie şi întreţinere.

Lux, pastă pentru curăţat obiectele metalice, se prezintă în tuburi (140 g).

Modul de întrebuinţare: se pun cîţiva mm de pastă pe o cîrpă moale (flanelă) şi se freacă uşor suprafaţa de curăţat; se şterg cu o cîrpă uscată sau se spală cu apă obiectele decorative şi cu săpunadă tacîmurile sau alte obiecte necesare clienţilor la servirea alimentelor. Produsul asigură un luciu-oglindă, dar utilizarea repetată duce la distrugerea peliculei de argint a obiectelor argintate.

Praful de cretă (obişnuita cretă şcolară), cunoscut în străinătate sub denumirea de „blanc d'Espagne", se foloseşte sub forma unei pulberi (praf), amestecată cu spirt medicinal, pînă ce se formează o pastă semifluidă cu care se freacă obiectele din argint sau alpaca argintată.

Varul precipitat se prezintă sub forma unei paste, obţinută prin hidratarea (stingerea) varului bulgări şi se utilizează la curăţarea diferitelor obiecte din argint sau alpaca argintată; pasta se întinde pe o cîrpă moale cu care se freacă uşor obiectul respectiv.

Soda calcinată se prezintă sub forma unei pulberi, de culoare albă, şi se utilizează dizolvată în apă caldă, în diferite proporţii (1—2% cu sau fără detergenţi). Fiind un produs toxic, soda calcinată (de rufe) se păstrează numai în sectoarele de spălare. După desfacerea unei cutii, conţinutul acesteia se amestecă obligatoriu cu un detergent colorat, pentru a nu fi confundat cu zahărul pudră.

Carpetinul se prezintă sub forma unei soluţii în flacoane şi se utilizează la curăţarea covoarelor, carpetelor, tapiţeriilor, faianţei şi linoleumului.

Modul de întrebuinţare: se îndepărtează praful de pe obiectul ce urmează a fi curăţat; într-un recipient, se amestecă — timp de un minut — o parte soluţie carpetin şi două părţi apă, proporţie care se poate mări pînă la părţi egale, în cazul curăţării unor obiecte sau suprafeţe foarte murdare; se îmbibă buretele care însoţeşte flaconul sau o perie în soluţia astfel preparată şi se freacă obiectul supus curăţării pînă la dispariţia spumei provocată de frecare; după curăţare, obiectul sau suprafaţa respectivă se limpezeşte cu buretele sau cu peria îmbibată cu apă, lăsîndu-se apoi să se usuce într-un loc ferit de praf şi de razele solare.

Înainte de curăţare, se freacă un colţ al obiectului cu soluţia de „carpetin", pentru a vedea dacă nu se decolorează; o uşoară cristalizare a conţinutului necesită ţinerea flaconului în apă caldă timp de cîteva minute pînă la solubilizarea cristalelor; consumul specific este 125 ml soluţie pentru curăţarea unei suprafeţe de cca 6 m².

Sanitul se prezintă sub formă de pulbere (praf) de culoare brună, ambalată în pungi din folie p.v.c. Se foloseşte la curăţarea unor obiecte emailate sau din ceramică (vase W.C., chiuvete etc.), pe care s-au format piatră şi rugină ori care emană mirosuri neplăcute.

Mod de întrebuinţare: se toarnă praful, direct din pungă, astfel încît să acopere părţile murdare, neacoperite de apă, după care se întinde cu ajutorul unui băţ înfăşurat în cîrpă, lăsîndu-se să acţioneze 15—30 minute; apoi se clăteşte cu multă apă; dacă e nevoie, se repetă operaţiunea, lăsîndu-se praful să acţioneze mai mult timp. Folosit în cantităţi mici şi în mod regulat, evită formarea pietrei pe vasele W.C.-urilor.

Se evită atingerea produsului cu mîna şi atingerea părţilor metalice ale instalaţiilor. Doza este de 50 g şi poate creşte pînă la 100 g pentru îndepărtarea unor straturi mai groase. În timpul acţiunii produsului „sanit", instalaţiile de apă trebuie să funcţioneze normal, adică să nu aibă pierderi. Se păstrează la loc uscat, bine închis, fiind un produs foarte toxic.

Amoniacul se prezintă sub formă de pulbere (praf), de culoare albă, în cutii de cca 250 g; se foloseşte la săpunada argintăriei după curăţarea cu praf de cretă şi alcool sau var precipitat. Amestecul se obţine adăugînd o linguriţă cu amoniac la un litru de apă.

Alba menaj, alba lux, tix, vim etc. sînt pulberi de granulaţii diferite, utilizate pentru curăţarea vaselor de bucătărie, a obiectelor metalice etc. Se va evita curăţarea cu ele a obiectelor metalice argintate sau cu o duritate mai mică, deoarece le zgîrie sau le pătează, atacînd stratul de argint.

Substanţele odorizante şi dezodorizante

Substanţele odorizante şi dezodorizante se prezintă sub formă de pastile, tablete sau lichide.

Sortimentele folosite frecvent sînt:

— odorcid, odorex = pentru grupuri sanitare comune;
— liliac = odorizant pentru încăperi;
— aromă de brad = odorizant pentru încăperi;
— molid = deodorant pentru grupuri sanitare, săli de baie, W.C.-uri.

Tabletele odorcid sau odorex se scot din ambalajul de protecţie şi se montează în grupurile sanitare comune, la locuri neaccesibile, în carcasele din material plastic cu care sînt livrate. Substanţele lichide pot fi pulverizate cu ajutorul unei pompe. Flacoanele tip spray se agită înainte de utilizare, după care se vaporizează în aer, prin apăsare pe dispozitivul de pulverizare, flaconul ţinîndu-se în poziţie verticală. Pulverizarea se face ţinînd tubul departe de faţă.

Se păstrează departe de sursele de foc, căldură sau frig; nu se găuresc flacoanele după folosire.

Substanţele insecticide şi raticide

Substanţele insecticide sînt folosite pentru distrugerea insectelor, iar raticidele pentru rozătoare. Aceste produse trebuie să aibă o bună stabilitate chimică faţă de agenţii atmosferici, o volatilitate redusă şi o toxicitate corespunzătoare scopului pentru care sînt destinate.

Industria produce, în principal, 4 grupe de insecticide şi anume:

— sub formă de cristale: naftalina;
— sub formă de prafuri: toxid, furnitox, deparatox, dipterex, neguvon, HCH etc.;
— sub formă de soluţii: plotox, deparatox, volotox, detexan, detox, simun, muscamor, desta etc.;
— pe suport de hîrtie: muscamor, flip, zeppelin (plăcuţe) etc.

În unităţile de alimentaţie publică se mai utilizează frecvent următoarele substanţe insecticide cu o eficacitate sporită:

— bombiţe insecticide, al căror conţinut se pulverizează în încăpere, cu uşile şi ferestrele închise, care se lasă astfel timp de 30 minute;

— plăcuţe insecticide, montate în locuri greu accesibile, cu eficienţă de 2—3 luni;

— dipterex, neguvon pulbere (praf); indicată la combaterea tuturor insectelor; se foloseşte prin pulverizarea unei soluţii de 2% în apă, la temperatură de 30—40°C, atît pe obiecte, cît şi pe suprafeţele din interiorul unităţii; are acţiune remanentă de cca 20 zile; nu pătează dacă, înainte de folosire, soluţia se strecoară printr-un ciorap de nailon, aşezat în 4—5 straturi, iar pompa este bine spălată cu apă caldă şi detergenţi;

— piretru, folosit împotriva muştelor şi ţînţarilor prin fumigare sau pulverizarea unei soluţii cu apă de 1‰; are acţiune remanentă; după tratare, uşile şi ferestrele încăperilor respective se ţin închise timp de 30 de minute;

— HCH — destinat combaterii insectelor în exterior, prin pulverizarea unei soluţii de 3% cu petrol sau white-spirt; are acţiune remanentă de cca 40 zile; se recomandă utilizarea la camerele de gunoi şi alte asemenea încăperi.

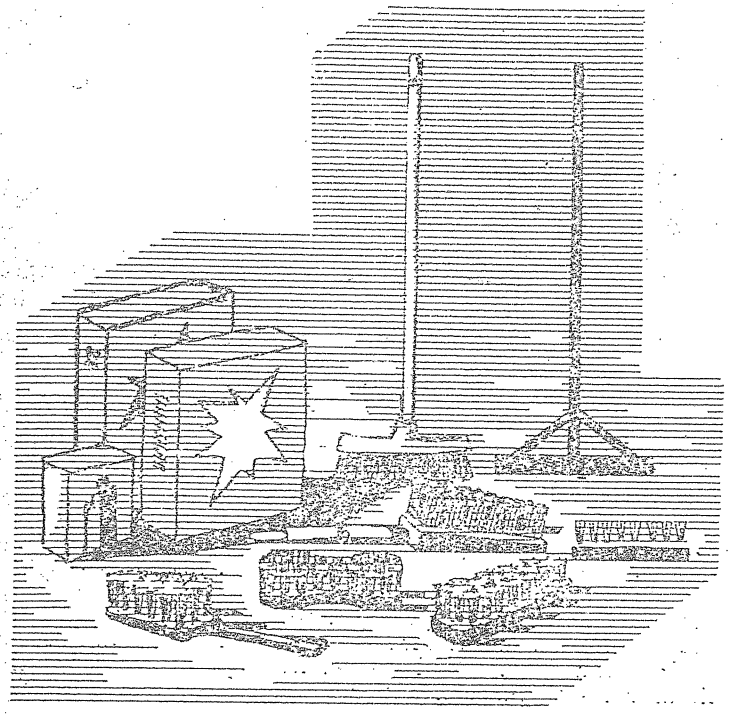
Substanţele raticide pot fi utilizate numai de personalul pregătit în acest sens sau unităţi specializate.

În comerţ se găsesc următoarele substanţe raticide:

— rozitox = boabe de grîu îmbibate cu otravă;
— rodimor = pulbere albă, cenuşie, galbenă sau verde;
— deratan = pulbere fină, cenuşie.

Obiecte pentru curăţenie

Mături, perii, spălătoare: mături pentru curte (din sorg); perii din rădăcini; perii din păr sau fire sintetice pentru măturatul pardoselilor şi al pereţilor; perii pentru parchet; perii cu suport pentru W.C.; perii diferite pentru pahare, veselă, tacîmuri, suprafeţe de lucru etc.; perii cu coadă (înlocuiesc şi teurile); spacluri mozaic; mături mecanice Felix.



DIFERITE TIPURI MĂTURI ŞI PE

Obiecte textile şi din hîrtie: pînză de sac, pînză de in, cîrpe moi (molton — finet), hîrtie igienică, hîrtie proşop.

Obiecte de colectare şi depozitare: fărăşe, ligheane, căldări (găleţi), cutii metalice cu capac şi pedală, bidoane, pulbere, aparate pentru măcinat deşeuri.

Echipamente tehnice

Aspiratoare. Aceste aparate sînt destinate îngrijirii încăperilor şi pardoselilor, prin aspirarea prafului şi apei de pe suprafeţe mari. Aspiratorul poate fi folosit şi la colectarea apelor murdare, completînd maşina de îngrijire a pardoselilor.

Construcţia aparatului şi accesoriile: partea de sus formată din agregatul de suflantă, flotorul supapei şi acoperirea de suflantă; recipientul, cilindrul cu cele două închizătoare şi cuplarea recipientului; filtrul (sau punga) de praf; furtunul complet; tuburile mîner; corpul pentru duze; duza pentru covor, folosită ca aspirator de praf; duza cu pîslă, folosită ca aspirator de praf;

duza cu perii, folosită ca aspirator de praf; duza cu o singură buză, folosită ca aspirator de apă; duza cu două buze, folosită ca aspirator de apă.

Înainte de a se face conectarea la rețea, se verifică dacă filtrul de praf este montat, trăgînd cele două închizători ale recipientului în jos și ridicînd partea de sus, pentru a observa dacă există filtrul. La fel se procedează și cînd filtrul de praf se scoate pentru curățare.

Piesa de racordare a furtunului se introduce în acuplarea de flanșă a recipientului, apăsînd pînă se aude un clinchet perceptibil. La celălalt capăt al furtunului se procedează identic cu piesa de acuplare a tubului mîner curbat.

Cele două tuburi drepte, ca și corpul pentru duze, se pun pe tubul mîner. Aplicînd presiunea corespunzătoare cu mîna, se va asigura poziția suficient de strînsă a legăturii fișei conice.

După felul pardoselii se va împinge mușiucul corespunzător de aspirare pe corpul pentru duze.

În acest scop, suporturile laterale ale mușiucului de aspirare se vor introduce dintr-o parte în ghidajul dispus la corpul pentru duze.

Aspirarea se realizează prin mișcarea „înainte-înapoi". Raza de acțiune este determinată de lungimea cablului de legătură.

Se recomandă:

— să nu se smulgă fișa de contact din priză;

— să nu se pună aparatul în apropierea unei scări care coboară;

— să se deșerte punga de praf și să se ordoneze accesoriile la terminarea lucrărilor;

— să nu se spele punga de praf.

Desfacerea accesoriilor se face prin scoaterea legăturii de la furtun spre recipient și de la furtun spre tubul mîner, prin apăsarea clapei oscilante de înclichetat, dispusă în partea de sus, scoțînd în același timp și contrapiesa.

Mașini pentru spălat, ceruit și lustruit pardoseli. Mașina pentru spălatul, ceruitul și lustruitul pardoselilor este compusă din corpul și mînerul mașinii, motorul electric, discul cu diferite perii.

Pe corp sînt montate motorul electric și discul rotitor la care se atașează diferitele tipuri de perii.

Tot pe el se montează mînerul, de forma unei tije lungi, terminată, la capătul care se ține în mînă, cu un manșon de cauciuc, cu care se conduce mașina. Pe acest manșon se află întrerupătorul electric.

Mașina poate fi folosită independent sau în combinație cu unele operațiuni pe care le execută aspiratoarele (absorbirea apei). Ea este astfel construită încît montarea și demontarea discului cu perie să se facă rapid, fără instrumente speciale.

Mașina execută operațiuni complexe. Pentru a obține o lustruire uniformă, mașina trebuie condusă în linie dreaptă, încet și continuu.

Se recomandă aceleași precauții ca și la aspiratoare.

Mașini pentru spălat vesela și paharele. Unitățile de alimentație publică sînt dotate cu diferite tipuri de mașini pentru spălatul veselei și paharelor care, prin utilizarea coșurilor în care au fost sortate obiectele de inventar ce urmează a fi spălate, asigură curățarea acestora, automată sau semiautomată.

Dintre tipurile de mașini cunoscute, amintim:

— mașina de spălat veselă și tacîmuri cu jet de apă, tip Metalul roșu;

— mașina de spălat veselă și tacîmuri cu jet de apă, tip Icom;

— mașina pentru spălat veselă cu jet de apă, tip Sonerem Major Offeco;

— mașina de spălat pahare, cu perii și jet de apă tip MPS — 1;

— mașina pentru spălat veselă și tacîmuri cu jet de apă și aburi, tip Hobart;

— mașina de spălat pahare, cu perii și jet de apă tip MPS — 1;

— mașina de spălat pahare, cu perii și jet de apă, tip Silanos;

— mașina de lustruit argintăria, tip Silpoma.

Cunoașterea părților componente ale diferitelor echipamente tehnice din dotarea unităților se realizează prin studierea instrucțiunilor date de sectorul de specialitate și prin intermediul cărților tehnice.

Spălătorul cu cuve. Unitățile care nu posedă mijloace mecanice pentru spălarea obiectelor de inventar sînt dotate cu spălătoare cu cuve din inox sau fontă emailată. Acestea sînt prevăzute cu apă caldă și rece, cu baterie pentru amestecul apei și instalația corespunzătoare de scurgere. Se recomandă ca părțile laterale ale cuvelor să fie prevăzute cu platforme pentru scurs și zvîntat.

EFECTUAREA LUCRĂRILOR DE ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚENIE ÎN RESTAURANT

În unitățile de alimentație publică, efectuarea lucrărilor de curățenie și întreținere se realizează zilnic și se referă, deopotrivă, la spațiile de servire (saloane de restaurant și bar), la spațiile de folosință comună (holuri, grupuri sanitare), la anexe (oficii, spații — pentru depozitarea gheții, camere pentru gunoi) la inventarul de serviciu.

Curățenia și întreținerea diferitelor locuri de muncă sau a obiectelor de inventar sînt urmate, întotdeauna, de dezinfecție. Operațiile se execută după terminarea programului în toate secțiile, inclusiv în grupurile sanitare. Curățenia se efectuează zilnic și se întreține permanent, pe tot timpul funcționării unității.

Prezentăm principalele lucrări de curățenie și întreținere ce se efectuează în salonul unui restaurant.

Curățenia în spațiile de servire

Lucrările ce se efectuează în aceste spații se referă la curățarea încăperilor respective și a mobilierului din dotarea acestora.

Zilnic, în saloanele de restaurant se vor executa următoarele lucrări și operațiuni: aerisirea; curățarea (perierea) blatului meselor și al scaunelor; degajarea mobilierului de pe pardoselile care urmează a fi curățate; ștergerea (perierea) prafului de pe tavan, pereți, draperii etc.; măturarea (aspirarea); spălarea pardoselilor (lustruirea parchetului); ștergerea prafului de pe mobilier, plante ornamentale, aplice, lambriuri etc.; ștergerea oglinzilor și a geamurilor; ordonarea sumară a mobilierului; pulverizarea de substanțe plăcut mirositoare.

Periodic, se efectuează spălarea perdelelor transparente și curățarea chimică a celor obturate (draperiile).

Concret, operațiunile de curățare în salonul-restaurant comportă:

— aerisirea prin sistemele de aerisire existente în fiecare unitate, cît și prin deschiderea ferestrelor și, eventual, a ușilor, avînd grijă să nu se facă curent;

— curățarea (perierea) blatului meselor și scaunelor se face cu ajutorul unei măturici sau perii, îndepărtîndu-se resturile de alimente. Dacă tapițeria scaunelor sau canapelelor este pătată, se recurge la scoaterea petelor cu ajutorul soluției „Carpetin";

— degajarea pardoselilor, ce urmează a fi curățate, de mobilier se face prin ridicarea și mutarea meselor, scaunelor și a celorlalte piese ce se pot mișca ușor și așezarea lor pe suprafețele alăturate, pentru a permite o curățare corespunzătoare și a evita murdărirea picioarelor de la mese și scaune, mai ales în saloanele cu pardoseli din marmură — mozaic sau linoleum;

— ştergerea (aspirarea) prafului de pe tavan, pereţi, draperii etc. se face cu ajutorul aspiratorului, la al cărui furtun şi tuburi de prelungire se aplică duza cu perii sau cu ajutorul periilor din păr de cal. Operaţiunile se execută întotdeauna de sus în jos în următoarea ordine: tavanul, pereţii, perdelele, draperiile, ferestrele etc.;

— măturarea (aspirarea) se face cu ajutorul aspiratorului la care se montează duza pentru pardoselile neceruite sau duze cu pîslă pentru pardoselile ceruite şi lustruite, concomitent realizîndu-se şi lustruitul. În lipsa aspiratoarelor, măturarea se face cu ajutorul periei-mătură; utilizarea măturilor din sorg se recomandă numai pentru exteriorul unităţilor.

Operaţiunile de măturare încep de la intrarea în salon către oficii; gunoiul rezultat se strînge cu ajutorul făraşelor şi se depune în pubele pentru gunoi;

— spălarea pardoselilor se face diferenţiat, în funcţie de natura acestora. Pardoselile de mozaic, marmură şi linoleum se spală cu apă caldă şi detergenţi (1%). Pentru aceasta se pregăteşte într-o căldare o soluţie din apă caldă (40—45°C), detergenţi (100 g dero la 10 litri apă), după care, cu ajutorul spălătorului de mozaic (sau teul cu pînză de sac), muiat în soluţia respectivă, se freacă pardoseala prin mişcări energice înainte-înapoi. Apa murdară de pe pardoseală se strînge cu ajutorul aceloraşi obiecte. Clătirea şi spălarea se fac cu apă curată dintr-o a doua căldare, pregătită în acest scop. Apoi se adună din nou apa, se şterge pardoseala şi se lasă să se usuce.

Pardoselile de marmură sau mozaic se ceruiesc cu ceară de parchet diluată cu puţin petrosin, după care se lustruiesc cu ajutorul aparatului (maşinii) de lustruit sau cu o cîrpă moale.

Pe pardoselile din linoleum se aplică ceara superioară Lux pentru linoleum sau ceara de parchet emulsionată. Operaţiunea se realizează cu ajutorul unui tampon din finet, pe toată suprafaţa; se lasă să se usuce 1—2 ore (ceara emulsionată 15 minute), după care se lustruieşte prin mişcări circulare.

Pardoselile din mochetă se curăţă cu aspiratorul (duza cu perii) şi se şterg cu o soluţie specială, pregătită din apă şi amoniac sau apă şi oţet, pentru a împrospăta culorile. Petele se scot cu „Carpetin".

Pardoselile din parchet (ceruite sau vitrificate) nu se spală, curăţarea lor realizîndu-se cu aspiratorul la care s-a montat duza cu pîslă (care-l şi lustruieşte) sau prin ştergere cu o cîrpă uşor umezită în apă caldă cu detergent;

— ştergerea prafului de pe mobilier, plante ornamentale, aplice, lambriuri etc. Ştergerea prafului de pe mobilier se face cu ajutorul unei cîrpe moi; se şterg atît suprafeţele vizibile, cît şi încheieturile, porţiunile de sub blaturile meselor etc. Dacă picioarele meselor, ale scaunelor sau alte obiecte sînt murdare, se şterg cu o cîrpă sau cu un burete din plastic, îmbibat într-o soluţie de apă caldă cu detergent. În mod asemănător se procedează la ştergerea prafului de pe aplice sau de pe alte corpuri de iluminat, cu precizarea că acestea trebuie scoase de sub tensiune.

Plantele ornamentale (palmieri, ficuşi, phylodendron etc.) trebuie îngrijite cu multă atenţie. Pămîntul de la suprafaţa vasului în care sînt păstrate va fi menţinut în stare afînată prin săpare; buruienile, corpurile străine şi frunzele uscate sau îngălbenite se înlătură. Praful de pe frunze se şterge uşor, cu o cîrpă moale, uscată sau uşor umezită în apă curată. Florile tăiate se păstrează prin aşezarea lor în vaze, cu tijele cît mai libere. Apa se schimbă zilnic. Trandafirii trebuie curăţaţi de ghimpi pe toată porţiunea care se introduce în apă; la florile cu tije lemnoase, se reînnoieşte zilnic tăietura şi se spală tijele.

Păstrarea florilor tăiate poate fi prelungită prin folosirea unor substanţe chimice (1/2 aspirină la 3 l apă);

— ştergerea (spălarea) oglinzilor şi a geamurilor se face cu o soluţie de apă caldă şi detergenţi sau apă caldă şi neofalină (100 ml neofalină la 1 l apă). Se pot utiliza şi substanţe din comerţ — Sidol, Cristal etc.

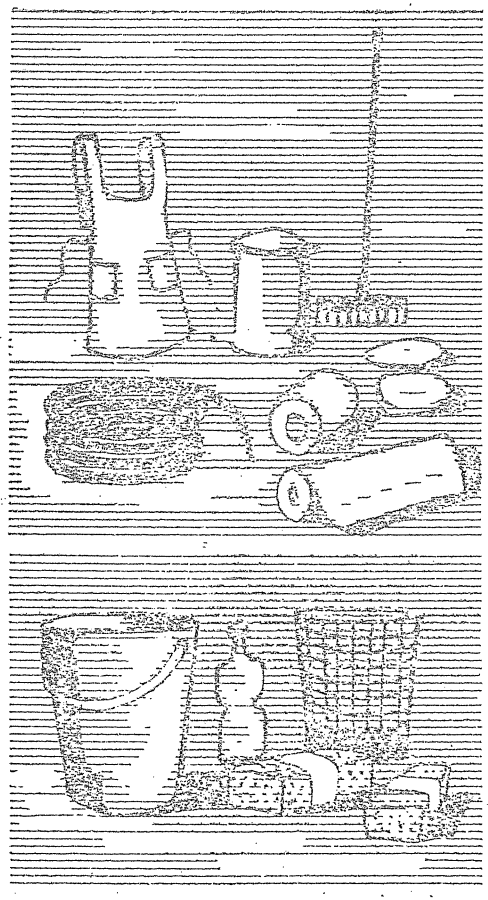
În cazul spălării cu soluţie de apă caldă şi detergenţi sau neofalină, uscarea se face întîi cu ajutorul unei raclete (lamă de cauciuc montată pe un suport cu mîner), după care oglinda sau geamul se şterge cu piele de căprioară sau o cîrpă moale, care nu lasă scame. Se poate folosi detergentul Cristal, dizolvat în apă caldă (un capac al flaconului la un litru apă); se utilizează o ţesătură moale şi se şterge apoi cu o ţesătură flanelată uscată;

— ordonarea sumară a mobilierului constă în reaşezarea lui pe locul unde se afla înainte de începerea operaţiunilor de curăţenie şi întreţinere;

— pulverizarea substanţelor plăcut mirositoare se face cu ajutorul bombiţelor tip „spray" sau cu pompele de pulverizare (flit), utilizînd esenţe de levănţică, brad, molid etc. Pulverizarea se face către centrul încăperilor respective, evitîndu-se stropirea mobilierului sau altor obiecte de inventar, pentru a nu le păta.

Curăţenia în spaţiile de folosinţă comună (holuri, grupuri sanitare)

Curăţenia în holuri se face în acelaşi mod ca şi curăţenia în saloanele restaurantului. Ştergerea prafului sau a urmelor de pe pardoseli, înlocuirea laiferelor de pînză de pe mochetă, a scrumierelor de masă şi a celor cu picior constituie operaţiuni permanente destinate întreţinerii curăţeniei în tot timpul programului.



UNELE MATERI
PENTRU CURĂŢI
GRUPURILOR
SANIT

Curățenia grupurilor sanitare cade în sarcina lucrătorilor angajați în acest scop. Succesiunea operațiilor este următoarea: lucrătorul îmbracă peste halat șorțul de material plastic, încalță cizmele de cauciuc, își trage mănușile, închide ferestrele și ușa de acces în grupul sanitar; golește cutiile metalice cu capac și pedală sau coșurile de hîrtii; prepară soluția de apă caldă și detergenți într-o găleată (la un litru apă, 1 lingură mare Dero, Apollo etc.); trage apa la fiecare cabină W.C.; montează furtunul la amestecătorul de apă caldă și rece și dă drumul la apă; umezește cu jet de apă caldă tîmplăria metalică a ferestrelor și ușilor, suprafața impermeabilizată a pereților, chiuvetele, scoicile, pisoarul, oglinzile, scaunele W.C., colacii și capacele acestora, coșurile pentru hîrtii, curăță sifoanele de pardoseală, închide apa de la robinetele de serviciu; spală cu buretele înmuiat în soluție de detergenți și apă caldă pregătite anterior toate suprafețele uleiate, oglinzile și feroneria; deschide ferestrele grupului sanitar și ușa de acces; spală cu soluție de var cloros 2% chiuvetele, faianța, coșurile de hîrtii, scoicile, pisoarele, vasele W.C. (în exterior și interior) și pavimentul; pentru pardoseli, folosește buretele din plastic sau peria aspră cu coadă; dă drumul la apa rece de la robinetul de serviciu și clătește — cu jet puternic — toate suprafețele spălate; usucă suprafețele spălate cu ajutorul unui ștergător din molton — tîmplăria, geamurile, chiuvetele, cu pînză de sac — pavimentul (se îmbracă peria cu coadă) și cu burete — vasele W.C.; spală toate ustensilele folosite și le depozitează în dulapul sau încăperea destinată acestui scop; completează hîrtia igienică, săpunul lichid, prosoapele de hîrtie și soluția de bromocet; pulverizează, dacă este cazul, substanțe plăcut mirositoare, montează tabletele sau pastilele dezinfectant-dezodorizante.

Întreținerea curățeniei la grupurile sanitare se face pe tot parcursul funcționării unității și constă din: curățarea vasului, colacului și capacului de la W.C. după fiecare folosire (spălarea vasului, în interior, cu soluție de var cloros 2%, ștergerea colacului și capacului cu buretele din plastic, îmbibat în soluție de bromocet 2‰, uscarea cu hîrtie igienică; spălarea chiuvetei și, după caz, desfundarea sifonului; golirea cutiilor metalice cu capac și pedală sau a coșurilor de hîrtii; măturarea și spălarea pavimentului, dacă e cazul, cu jet de apă călduță și uscarea cu pînză de sac; completarea hîrtiei igienice, a săpunului lichid, a prosoapelor de hîrtie sau pînză și a soluției de bromocet.

Curățenia în anexe (oficii, spații pentru gheață, camere gunoi etc.):

Oficiile (inclusiv spălătoarele pentru pahare, veselă etc.) se curăță zilnic, la terminarea programului, de către lucrătorii din brigada de serviciu sau de personalul special angajat, executîndu-se următoarele operațiuni: se evacuează gunoiul din recipienții existenți în spațiile respective; se golesc rafturile, stelajele, dulapurile de obiectele de inventar depozitate; se umezesc suprafețele de curățat (cele impermeabile) și utilajele din dotare, cu apă caldă; se spală utilajele cu ajutorul unui burete din plastic îmbibat în apă caldă cu detergenți. Pardoselile se spală cu ajutorul periei cu coadă, se dezinfectează cu soluție de var cloros (2%) și se limpezesc; se pulverizează — cu ajutorul unei pompe, soluție de bromocet 2‰, după care se clătesc cu multă apă rece; se ordonează obiectele de inventar și utilajele din spațiul respectiv.

Cutiile metalice cu capac și pedală se spală imediat după golire cu peria din rădăcini, apă și detergenți, se dezinfectează cu soluție de var cloros 2%—5% și se clătesc cu multă apă.

Spațiile pentru depozitarea gheței se spală cel puțin o dată pe zi, operațiunile executîndu-se în următoarea ordine: se golesc spațiile respective de gheață rămasă; se umezesc cu apă caldă suprafețele impermeabile ce urmează a fi spălate, inclusiv grătarele din lemn; se spală apoi cu peria din rădăcini, cu o soluție de var cloros de 2%; se clătesc cu multă apă rece.

Camerele pentru gunoi se curăță zilnic sau ori de cîte ori este nevoie.

Operațiunile se realizează în următoarea ordine: degajarea suprafețelor ce urmează a fi curățate de pubelele goale; măturarea suprafețelor respective; spălarea suprafețelor prin frecarea lor cu peria din rădăcini, sub jet de apă sub presiune; dezinfectarea suprafețelor prin pulverizarea cu vermorelul a soluției de var cloros 5%.

Imediat după golire, cutiile metalice pentru gunoi se spală cu peria din rădăcini, apă și detergenți, se dezinfectează cu soluție de var cloros și se clătesc cu multă apă.

Curățarea și întreținerea inventarului de serviciu

Inventarul de serviciu, după materialul din care este confecționat, se poate împărți convențional în următoarele grupe:

1. argintărie (obiecte din argint, alpaca argintată, inox, cupru argintat sau cositorit);
2. veselă (obiectele din porțelan, faianță, ceramică);
3. sticlărie (obiectele din cristal, semicristal, sticlă);
4. lenjerie (materiale textile, naturale sau sintetice);
5. alte materiale și obiecte de inventar.

Obiectele de inventar pot fi întreținute și curățate pe grupe de obiecte, date fiind caracteristicile comune ale materialului din care sînt confecționate.

În funcție de nivelul dotărilor din unitățile de alimentație publică, curățenia și întreținerea inventarului de serviciu se fac manual sau mecanic, personalul folosind echipamentul de protecție prevăzut de normativele în vigoare.

Indiferent de modul în care se realizează curățenia, obiectele de inventar se verifică individual și nu se utilizează decît cele curate și fără defecte.

În mod obișnuit, curățarea obiectelor de inventar se face prin „săpunadă", care constă din următoarele operațiuni: curățarea obiectelor de inventar de eventualele resturi alimentare cu ajutorul unui șpaclu sau al unei lopățici din lemn și sortarea pe tipuri de obiecte; degresarea sumară a obiectelor respective prin trecerea printr-un jet de apă fierbinte sau scufundarea lor într-un bazin cu apă fierbinte; spălarea în soluție de săpunadă (apă caldă (40—45°C) cu amestec de detergenți anionici 1—2% sau sodă calcinată 1—2% sau amestec de sodă și detergenți); limpezirea cu apă caldă; dezinfecția cu soluție de bromocet 2‰ prin scufundarea într-un bazin sau pulverizarea cu ajutorul unei pompe (se așteaptă cca 10 minute pentru ca soluția să-și facă efectul); clătirea cu multă apă rece; uscarea (zvîntarea).

Precizăm că, în funcție de nivelul dotărilor, săpunada se face manual sau mecanic, după caz, la spălătorul cu cuve sau cu ajutorul mașinilor de spălat. În urma controlului, vesela și tacîmurile necorespunzător spălate se reintroduc în mașină, în vederea repetării operațiunii.

Peste vesela sau tacîmurile îmbîcsite de resturi de mîncare, înainte de introducerea în mașină, după ce s-au așezat în coșuri, se presară detergent.

Spălarea diferitelor obiecte de inventar se face în spații separate pentru: argintărie, veselă, sticlărie, vase de bucătărie etc.

Operațiunile de curățare și întreținere a inventarului de serviciu se fac diferențiat în funcție de categoria lui.

Obiectele din argint și alpaca argintată. Înainte de prima utilizare, se spală de 2—3 ori în apă caldă cu sodă calcinată (100 g la 1 l apă) pentru îndepărtarea eventualelor urme de soluție de electrolit, după care se face săpunada, se clătesc cu multă apă și se șterg cu un șervet moale. Apoi după fiecare întrebuințare se spală prin săpunadă, după care se șterg cu o cîrpă moale; periodic, petele de culoare închisă (urme de oxizi) se îndepărtează prin electroliză, frecare cu praf de cretă și alcool sau var precipitat ori cu substanțe din comerț (sidol, lux etc.).

Metoda cea mai frecvent utilizată este curățarea cu var precipitat, care se realizează prin frecarea uscată a obiectului respectiv cu o cîrpă moale, îmbibată cu var precipitat sau cu o pastă din praf de cretă și alcool (spirt medi-

cimaj). Apoi se spală într-o soluție de săpunadă, la care se adaugă o cantitate mică de amoniac 5 g (o linguriță) la un litru de apă. Dacă impuritățile depuse sub borduri persistă, se îndepărtează cu un bețișor ascuțit din lemn de brad, pe al cărui vîrf poate fi înfășurată puțină vată, îmbibată cu oțet sau spirt medicinal. Limpezirea se face cu multă apă. Urmează dezinfecția, din nou clătirea și ștergerea cu o cîrpă moale. La fel se procedează și în cazul cînd obiectele din argint sau alpaca argintată și-au pierdut luciul caracteristic. Cea mai eficace este mașina de lustruit (curățat) argintăria (brunissesuse-Silpoma). În lipsa acesteia, se freacă obiectele respective cu un tampon îmbibat cu soluție de apă amoniacală sau carbonat de amoniu, după care se lustruiesc cu un ștergar moale.

Este interzisă folosirea prafurilor de curățat (tix, vim etc.) sau a bureților metalici, care distrug stratul de argint și duc la apariția petelor. Utilizarea repetată a substanțelor din comerț, ca sidolul și argintinul, prezintă aceleași dezavantaje.

Obiectele din metal inoxidabil (tacîmuri, platouri, tăvi etc.) se spală prin săpunadă înainte de prima utilizare, precum și după fiecare întrebuințare.

Periodic, impuritățile de sub borduri se scot fie cu o cîrpă îmbibată în oțet, fie cu ajutorul unor aschii ascuțite din brad, după care se face săpunada.

O atenție specială trebuie acordată tacîmurilor, care vor fi curățate periodic, la săpunadă, prin frecarea diferitelor nervuri cu o perie mică, cu părul aspru sau, în cazul furculițelor, pe un dop de plută, în care s-au făcut crestături corespunzătoare distanței dintre furcheți.

Cuțitele de masă asamblate, indiferent de material, nu se vor lăsa în apa fierbinte și nu se vor usca la o sursă de căldură puternică (sobă, reșou etc.).

Obiectele din cupru sau alamă argintate sau cositorite se curăță ca și obiectele din argint sau alpaca argintată, cu mențiunea că se va acorda o atenție deosebită cuprului sau alamei din exterior, care se oxidează foarte repede. În cazul exfolierii stratului de cositor sau argint din interior, vasele respective trebuie recositorite sau reargintate, deoarece compușii toxici ai cuprului pot trece în alimente.

Pentru înlăturarea petelor negricioase care apar pe suprafața exterioară a vaselor se procedează astfel:

— se freacă locurile pătate cu un tampon muiat în oțet, în care s-a dizolvat, în prealabil, sare de bucătărie;

— se clătesc vasele cu multă apă;

— se lustruiesc cu un ștergar de postav, muiat eventual în soluție sidol.

Ibricele se curăță în exterior, frecîndu-le cu un amestec de nisip fin cernut și făină (în proporție de 1:10), umezit cu puțin oțet, după care se limpezesc cu multă apă caldă și se lustruiesc cu un ștergar curat din postav moale.

Vesela se curăță manual sau mecanic, prin săpunadă, înainte de prima întrebuințare, precum și după fiecare utilizare.

La spălarea veselei se poate folosi și detergentul Luxil, recomandabil îndeosebi pentru mașinile de spălat veselă, care au program automat (complex) de funcționare.

Pentru vesela decorată, temperatura apei de spălare și limpezire nu va depăși 70°C. Se recomandă evitarea prafurilor de curățat, căci au efecte negative asupra rezistenței și luciului coloranților întrebuințați la decorare (în special cele cu aur).

Periodic, se face degresarea veselei prin ștergerea acesteia cu o cîrpă moale, îmbibată în oțet. Apoi se procedează la limpezirea, dezinfecția și clătirea cu multă apă rece. Se verifică fiecare obiect și, dacă prezintă depuneri la încheieturi, acestea se scot cu ajutorul unor aschii ascuțite de brad.

Sticlăria se spală prin săpunadă în spații special destinate; tot în aceste spații se recomandă și spălarea ceștilor pentru ceai și cafea.

Apa folosită la spălarea articolelor din sticlă nu trebuie să depășească 70°, deoarece provoacă spargerea. Săpunada se pregătește numai cu detergenți.

Periodic, în special la căni și carafe, se înlătură depunerile de calcar din interior prin folosirea unui amestec de sare și oțet, în părți egale.

Ștergerea obiectelor din sticlă se face cu ștergare curate, uscate care nu lasă scame.

Lenjeria din dotarea salonului unui restaurant se spală după fiecare întrebuințare.

Lenjeria murdară se strînge în legături de cîte 10 bucăți (9 legate cu a 10-a); cea umedă se usucă, pentru a nu mucegăi în cazul cînd spălarea nu se face imediat.

Lenjeria colorată impune precauțiuni deosebite, deoarece la spălat se poate decolora (datorită calității țesăturii sau colorantului). Pentru a determina dacă culoarea unei țesături rezistă sau nu la spălat se poate face următorul test: se înmoaie în apă un colț din material, după care se pune pe o planșetă, se acoperă cu o țesătură albă și se calcă pînă la uscare. Dacă culoarea nu s-a imprimat pe țesătura albă înseamnă că materialul suportă bine spălarea la o temperatură care nu depășește 60°C.

Spălarea lenjeriei sintetice se face mai ușor, dar impune anumite precauțiuni:

— spălarea se face manual sau mecanic, în apă călduță (între 40—60°C) cu un săpun necolorat sau cu detergent;

— clătirea cu multă apă;

— evitarea stoarcerii prin răsucire; uscarea rapidă. Călcarea lenjeriei sintetice se face, dacă este cazul, cu un fier ușor încălzit.

Lucrătorii din brigada de serviciu a restaurantului predau, la schimb sau contra bon, lenjeria garderobierei-lenjereasă, care are sarcina de a o duce la spălătorie și de a asigura necesarul de lenjerie curată.

Pentru a preveni murdărirea în timpul transportului, lenjeria se introduce în saci speciali.

Alte obiecte de inventar

În efectuarea muncii de curățenie și întreținere, o atenție deosebită trebuie acordată curățării inventarului de serviciu, precum și unor accesorii (console, cărucioare de prezentare, vitrine, frigider, loveratoare, plăci șofante, presărători de sare, rîșnițe de piper, muștariere, flacoane pentru condimente, funduri de lemn, vaze de flori, suporturi de lumînări, frapiere etc.).

Consolele (mesele de serviciu). Se golesc, în fiecare zi, de toate obiectele de inventar, de pe blaturi și din sertare; se șterg cu o cîrpă moale, uscată; petele se curăță cu burete din plastic, îmbibat într-o soluție slabă de apă caldă cu detergenți, după care se șterg cu o cîrpă moale, uscată.

Cărucioarele de prezentare. Dacă au instalații electrice pentru răcire sau încălzit se deconectează de la rețea, apoi se golesc de conținut, se șterg în interior cu un burete din material plastic, îmbibat în soluție de apă caldă și detergenți, se șterg cu un burete muiat în apă curată, pentru a înlătura detergenții, se dezinfectează prin ștergere cu un burete îmbibat cu soluție de bromocet 1‰, se usucă cu ajutorul unei cîrpe curate.

Exteriorul se șterge cu ajutorul unei cîrpe uscate (moi, dacă prezintă pete), se curăță cu un burete îmbibat în soluție de apă caldă cu detergenți, după care se șterge din nou cu o cîrpă uscată.

Vitrinele frigider și loveratoarele. Se curăță la fel ca și cărucioarele de prezentare.

Plăcile șofante: se întrerupe legătura de alimentare de la rețeaua electrică; se scot plăcile din carcasă și se șterg cu o cîrpă moale, uscată sau cu un burete din plastic îmbibat cu soluție de apă caldă și detergent, dacă au pete

de sosuri, după care se șterg cu o cîrpă moale, uscată; carcasa se șterge în același mod; se montează plăcile în carcasă; se conectează la rețea.

Presărătorile de sare: se verifică zilnic; se completează cu sare, dacă e cazul, și se șterg cu o cîrpă curată; periodic, la 2—3 zile, se golesc de conținut, se spală prin săpunadă și se pun la scurs și uscat pe o tavă acoperită cu un șervet (cîrpă); se umplu cu sare, adăugîndu-se, la fiecare, cîte 1/2 linguriță cu boabe de orez.

Rîșnițele pentru piper: se șterg zilnic cu o cîrpă moale, uscată, și se completează cu boabe de piper.

Olivierele: sticlele se verifică zilnic, se completează conținutul, dacă e cazul; periodic, se golesc de conținut; se spală bine prin săpunadă, inclusiv dopurile, și se pun la scurs și uscat; se umplu sticlele cu ulei și oțet; suportul metalic al olivierelor se curăță și se degresează cu un burete îmbibat cu soluție de apă caldă cu detergent (Luxil), după care se clătesc cu apă și se șterg cu o cîrpă moale, uscată.

Muștarierele: se golesc zilnic de conținut; se spală prin săpunadă, se pun la scurs și uscat; se împrospătează muștarul colectat cu muștarul proaspăt și se adaugă puțin oțet sau vin alb sec, amestecîndu-se bine conținutul; se umplu muștarierele 2/3; se adaugă deasupra puțin ulei.

Flacoanele de condimente se șterg zilnic, în exterior, cu o cîrpă moale, uscată sau ușor umezită, în cazul că sînt murdare; se șterge gîtul sticlei în interior, cu ajutorul unui șervet; se completează conținutul flacoanelor, astfel încît să fie în permanență pline.

Fundurile de lemn se spală după întrebuințare cu apă caldă și detergenți, cu peria din rădăcini; se dezinfectează cu soluție de bromocet 2‰; se clătesc cu multă apă rece; se păstrează la adăpost de praf și de muște.

Este obligatorie marcarea lor pentru alimentele la care sînt utilizate (legume, carne, pește etc.). Fundurile din lemn crăpate se îndepărtează.

Vazele de flori: zilnic, se schimbă apa; se spală cu ajutorul periei pentru sticle; se șterg în exterior, cu o cîrpă curată; se umplu cu apă rece, proaspătă.

Suporturile pentru lumînări se curăță după fiecare întrebuințare; se introduc în apă fierbinte pentru a înlătura ceara; se șterg cu o cîrpă moale, uscată; periodic, se înlătură petele de oxizi prin metodele ce se recomandă la curățarea obiectelor din argint, alpaca argintată, cupru, bronz etc.

În cazul suporturilor din fier forjat, după uscare, se tamponează cu o cîrpă înmuiată în ulei vegetal proaspăt, pentru a preveni ruginirea lor ulterioară.

Frapierele se spală zilnic, cu peria din rădăcini, cu o soluție de var cloros 2% și se clătesc cu multă apă rece.

* * *

Pentru efectuarea în bune condiții a curățeniei, considerăm obligatoriu a se asigura, pe fiecare loc de muncă, o organizare corespunzătoare a activității.

Pentru aceasta, este necesar ca materialele și obiectele utilizate pentru întreținere și curățenie să fie păstrate într-un loc special destinat acestui scop, iar în timpul utilizării lor în salon să fie așezate pe un cărucior pentru a facilita întrebuințarea lor. În timpul utilizării, cît și după aceasta, materialele folosite vor fi menținute în ordine și în stare de curățenie.

Lucrătorii care efectuează diferite lucrări de întreținere și curățenie trebuie să cunoască și să execute corect lucrările respective, pentru că în caz contrar se irosesc materiale și forță de muncă.

De asemenea, trebuie avut în vedere ca lucrările respective să se efectueze cu respectarea strictă a normelor de protecția muncii și pe linia prevenirii și stingerii incendiilor.

În efectuarea acestor lucrări se vor avea în vedere și următoarele recomandări:

— măturile, periile, după folosire, se vor sprijini în coadă;

— cîrpele și alte materiale textile utilizate vor fi agățate într-un cui;

— produsele aflate sub forma unor pulberi din granule dure nu vor fi folosite pentru curățarea obiectelor lucioase în general și la alpacaua argintată sau la inox în special;

— aparatele electrice vor fi deconectate de la rețea, prinzînd și trăgînd fișa cordonului după ce în prealabil am fixat priza prin împingere cu cealaltă mînă;

— produsele petroliere sînt volatile; ele vor fi păstrate în recipienți bine închiși și numai în încăperi destinate acestui scop sau ferite de surse de foc.

Întotdeauna, la terminarea unei lucrări trebuie să ordonăm pe locul de unde au fost luate toate materialele și echipamentele utilizate. Numai în felul acesta putem asigura pe fiecare loc de muncă ordinea și curățenia perfectă, care trebuie să constituie principala carte de vizită a oricărei unități de alimentație publică.

Aranjarea salonului de restaurant pentru servirea micului dejun, dejunului și cinei

Prin aranjarea salonului de restaurant (mise-en-place) înțelegem acțiunea de pregătire, verificare și aranjare a întregului mobilier și inventar, pentru servire. Aranjarea salonului (mise-en-place-ul) se efectuează zilnic, înainte de deschiderea unității, după terminarea curățeniei și întreținerii, și se reface sau se completează pe măsura efectuării serviciului.

Activitatea practică a demonstrat că nu există o normă general valabilă în toate unitățile pentru efectuarea aranjării salonului, dată fiind multitudinea tipurilor de unități și a sortimentelor de preparate și băuturi. Totuși, în unitățile de categorie superioară aranjarea diferitelor obiecte de inventar se face respectîndu-se unele cerințe și reguli de bază, generalizate în activitatea practică.

REGULI ȘI RECOMANDĂRI PRIVIND ARANJAREA SALONULUI-RESTAURANT

Obiectele de inventar folosite pentru servirea clienților trebuie să fie în perfectă stare de curățenie, fără defecte și din același model.

Pentru un cuvert (tacîm) nu se recomandă două obiecte de aceeași mărime (pahare, tacîmuri, farfurii etc.). În mod excepțional, se pot utiliza două tacîmuri de desert — unul pentru gustare și al doilea pentru desert — dacă în dotarea unității nu există tacîmuri pentru gustare.

Obiectele de inventar, aranjate pe diferite mese, trebuie puse așa încît să se asigure o simetrie perfectă pe fiecare masă, dar și comparativ cu obiectele aflate pe celelalte mese din salon.

Tacîmurile se transportă pe o tavă acoperită cu un șervet sau în mînă, înfășurate în șervet; în mod obișnuit, se transportă o singură dată numai un singur fel de tacîm: cuțite, furculițe, linguri. Cînd sînt transportate în mînă, tacîmurile se prind în palma stîngă, învelite într-un șervet de serviciu (ancăr); prin această metodă pot fi duse, de regulă, 15—16 tacîmuri deodată. În timpul transportului lor la mese, tacîmurile vor fi lăsate cu mînerele în afara șervetului, pentru ca, la aranjarea lor pe mese, să poată fi prinse cu mîna dreaptă. Cînd sînt manipulate de către ospătari, aceștia vor evita prinderea cu mîna a lamei lor, care vine în contact cu alimentele.

Tacîmurile, înainte de a fi așezate la mese, trebuie să fie șterse cu grijă la oficiu sau, dacă nu, trebuie să fie „trase" prin șervet înainte de a le pune pe mese.

Pentru un cuvert, numărul maxim de tacîmuri recomandat este de zece; trei în dreapta suportului, trei în stînga, trei spre interiorul mesei și unul pe farfuria de pîine.

Ordinea aranjarii tacîmurilor este inversa servirii meniului; se începe, de obicei, cu tacîmul corespunzător servirii preparatului de bază, apoi cu cel de pește, cu cele pentru antreuri sau gustări etc.

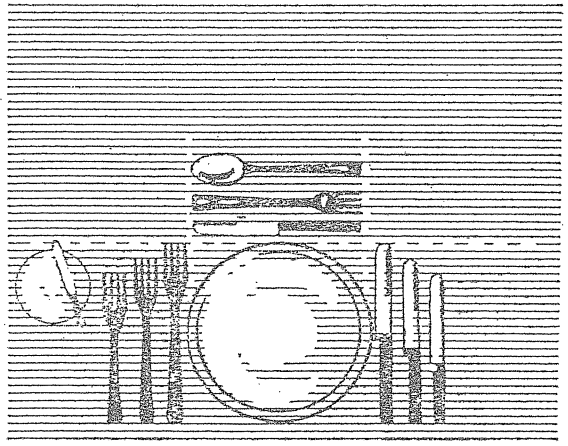
Distanța tacîmurilor față de marginea blatului mesei este de 1,5—2 cm. Tacîmurile se aranjează la marginea suportului fără a fi introduse sub acesta.

Cuțitele se așază în dreapta, cu tăișul spre farfuria-suport, în linie dreaptă, la distanță de 2—3 mm între ele. Excepție face cuțitul pentru unt, care se așază în stînga, pe farfuria de pîine, în poziție ușor oblică față de blatul mesei, cu mînerul spre dreapta și tăișul spre interiorul farfuriei.

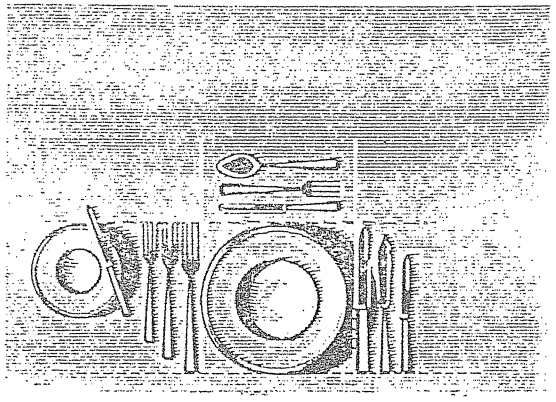
Lingurile se plasează în dreapta, simetric față de cuțite, cu partea concavă în sus. Face excepție lingura mare pentru servirea spaghetelor, care se pune în stînga. Se recomandă ca la servirea consommeurilor la ceașcă — serviciu „à la carte" — lingura de desert să se aducă pe același suport cu ceașca; dacă numărul maxim de tacîmuri utilizate permite, se poate pune pe masă.

Furculițele se așază în stînga farfuriei-suport, la același nivel sau în scară, cu furcheții în sus. Fac excepție furculița de stridii, melci și furculița mare utilizată la servirea spaghetelor, sparanghelului și uneori a omletelor simple, care se așază în dreapta suportului.

Tacîmurile de desert se așază în fața farfuriei-suport, spre interiorul mesei, în următoarea ordine: cuțit, furculiță, lingură (linguriță). Cuțitul se pune cu mînerul în dreapta și tăișul spre farfurie, lingura (linguriță) cu coada în dreapta și partea concavă în sus, furculița cu coada spre stînga și furcheții în sus.

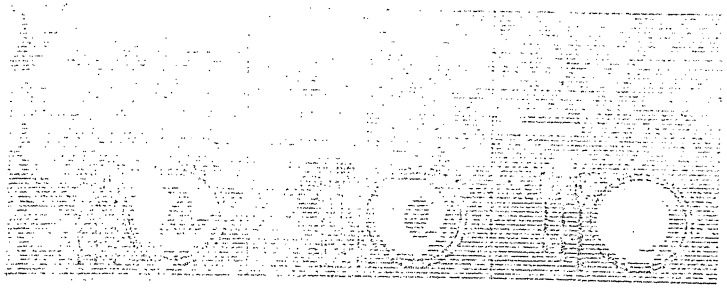


ĂRUL RECOMAN-
DE TACÎMURI
TRU UN CUVERT



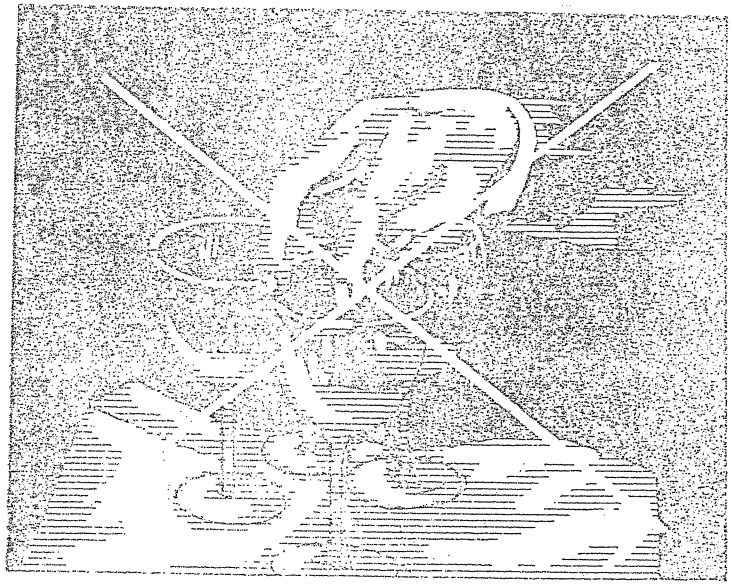
ȚIA TACÎMURI-
FAȚĂ DE BLATUL
EI ȘI SUPORT

În cazul unui număr mai mare de servicii, cînd sînt necesare mai multe tacîmuri sau pahare decît cele recomandate pentru un cuvert, acestea vor fi aduse la masă pe măsura efectuării serviciului, cu obligația de a fi pregătite, în prealabil, pe consolă (masa de serviciu).



POZIȚIA CORECTĂ A FURCULIȚELOR

Paharele se transportă de regulă cu gura în jos, la efectuarea mise-en-place-ului, pe tava acoperită cu șervet sau pe cărucior. Transportarea lor prinse între degete este contraindicată.



TRANSPORTUL INCORECT AL PAHARELOR

Manipularea paharelor în timpul aranjării salonului se face cu mîna dreaptă, prin prinderea cu trei degete (mare, arătător și mijlociu) de picior sau de partea inferioară, cît mai aproape de bază, la paharele care nu au picior.

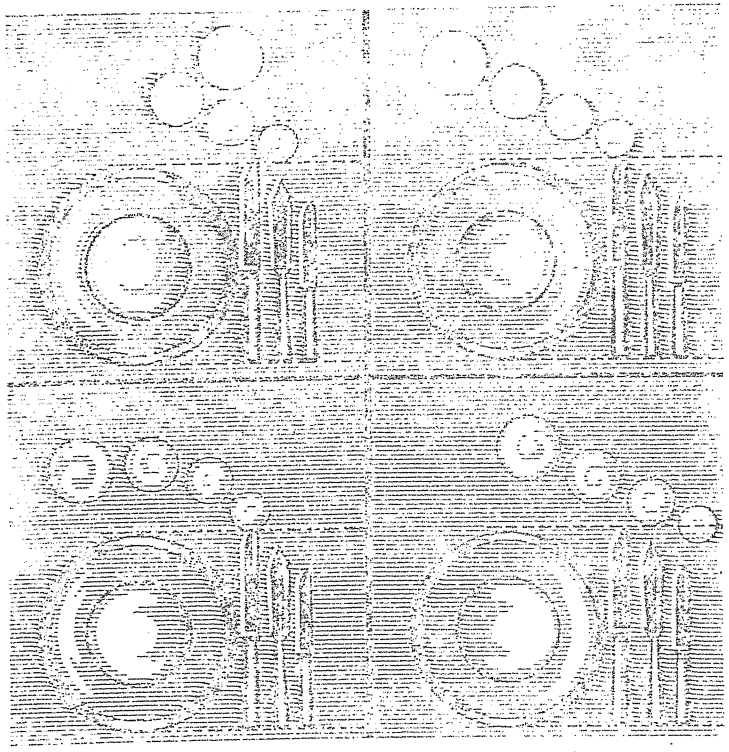
La efectuarea mise-en-place-ului paharele se așază cu gura în jos și se întorc după terminarea aranjării salonului, înainte de deschiderea unității.

Numărul maxim de pahare recomandat pentru un cuvert este de patru. În cazul în care se prevede un număr mai mare de băuturi la o masă, paharele necesare se vor aduce pe măsura efectuării serviciului. Ordinea aranjării paharelor: începînd cu cel mai mic și terminînd cu cele mari, de la dreapta spre stînga. Poziția sau locul paharelor pe masă se fixează în raport cu vîrful cuțitului mare și poate fi de la acesta spre stînga, simetric față de el, în linie dreaptă, frîntă sau semicerc.

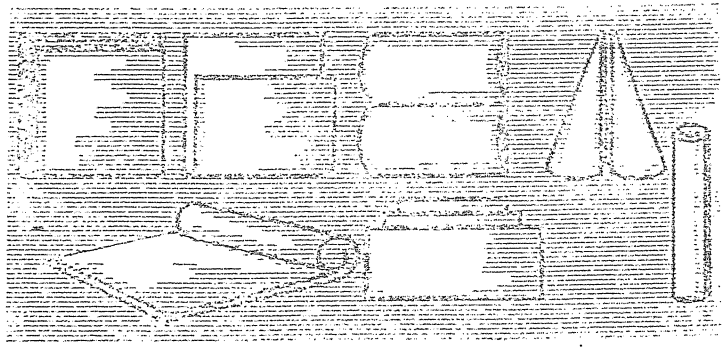
Şervetele se transportă la efectuarea mise-en-place-ului pe mîna stîngă în teanc sau pe un cărucior. În prezenţa clienţilor, şervetele se pot transporta pe tavă, iar unul singur pe o farfurie întinsă mare.

Manipularea şervetelor se face cu mîna, la aranjarea salonului, în vreme ce în prezenţa consumatorilor se oferă direct de pe suport, ospătarul putînd folosi tacîmul de serviciu sau prin alunecare de pe farfuria întinsă mare pe care le-a transportat.

Şervetul se aşază în forme cît mai simple: pliat, plic, val, triunghi. În restaurantele-pensiune, pentru a utiliza de mai multe ori acelaşi şervet, se pot folosi pungi de plastic sau inele pe care se marchează numele clientului. Nu se recomandă utilizarea în acelaşi timp a şervetului şi a şerveţelului din hîrtie.



POZIŢIA CORECTĂ A PAHARELOR PE MASĂ



FORME CORECTE DE PREZENTARE A ŞERVETELOR

Menajul (sarea, piperul), numerele de masă, scrumierele şi vazele de flori jase se preiau din oficii şi se transportă în salon pe tava acoperită cu un şervet, separat, pe tipuri de obiecte, atunci cînd sînt pentru mai multe mese, şi concomitent (toate odată) cînd sînt destinate unei singure mese. Manipularea se face prin apucarea lor cu mîna dreaptă. Ele se aşază de la început pe mese; sarea, piperul, scrumiera — într-un loc uşor accesibil tuturor clienţilor, numărul de masă — într-o poziţie vizibilă de pe culoarele dintre mese, iar vazele de flori — într-o poziţie în care să nu deranjeze.

Muştarierele, olivierele, flacoanele de condimente, suporturile pentru scobitori etc. se transportă de la oficiu în salon pe tava acoperită cu un şervet, cînd sînt mai multe, şi pe farfurie-suport, cînd se aduce un singur obiect. Ele se depun la consolă şi se duc la masa clientului numai la cerere sau la preparatele care le necesită.

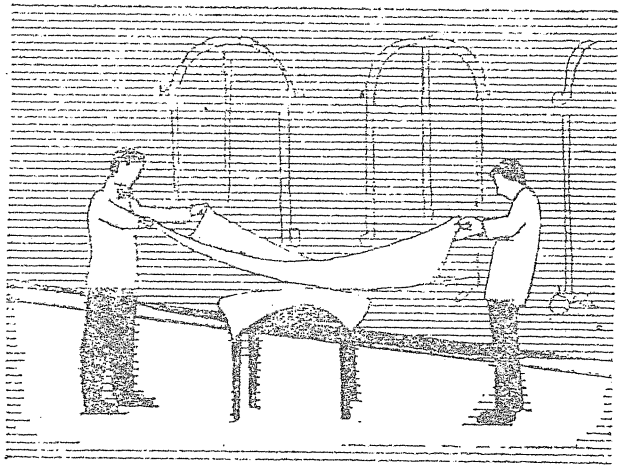
ETAPELE ARANJARII SALONULUI

Alinierea şi fixarea meselor. Se verifică dacă mesele sînt amplasate pe locurile prevăzute în schema unităţii, după care se iau ca bază prima şi ultima masă, procedîndu-se la alinierea meselor intermediare.

Mesele instabile se fixează prin reglarea dispozitivelor de la picioare sau cu ajutorul unor pene confecţionate din dopuri de plută.

Întinderea (aşezarea) *moltonului* se face cu ajutorul unui elastic sau prin prinderea de picioarele (blatul) meselor (dacă nu este posibilă întinderea lui cu elastic), după care se netezeşte cu vîrful degetelor, pentru a elimina eventualele denivelări.

Aşezarea feţelor de masă. Feţele de masă se aduc de la oficiu în salon pe antebraţul stîng, în teanc (una peste alta) sau pe cărucior, după care se depun pe blatul fiecărei mese, peste molton.



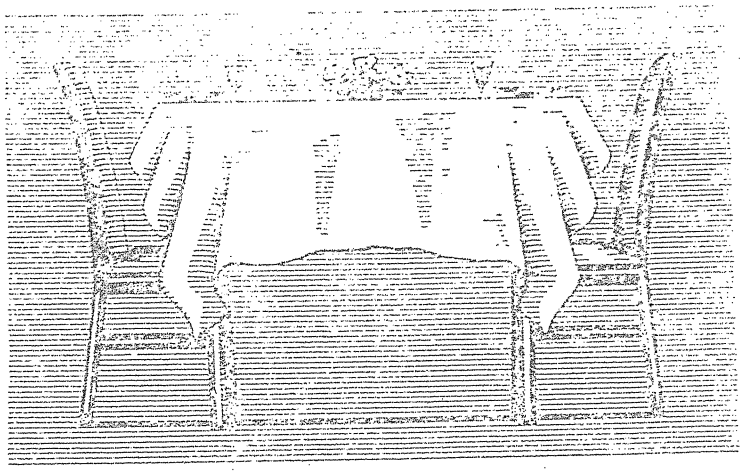
AŞEZARE FEŢEI DE MA

Feţele de masă se întind prin prinderea a două colţuri (unu şi patru sau doi şi trei), desfacerea braţelor către exterior, după care se aruncă în faţă peste blatul mesei, cu dunga de la călcat în sus, către intrarea clienţilor. Feţele de masă mari se întind, după caz, de doi sau mai mulţi ospătari.

Colţurile feţei de masă trebuie să acopere picioarele meselor şi să fie la distanţe egale de pardoseală.

Utilizarea naproanelor este specifică unităţilor de tranzit, cînd la masă sînt copii sau cînd faţa de masă are mici defecţiuni care trebuie ascunse.

Naproanele se aşază ca şi faţa de masă, ele acoperind în întregime blatul, petrecîndu-se puţin peste el.



ANJAREA
ŢURILOR
EI DE MASĂ

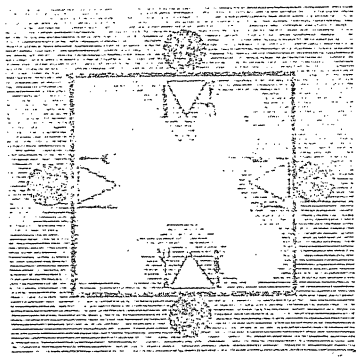
În unităţile în care naproanele au rol decorativ, se aşază cu colţurile pe cele patru laturi ale blatului. Naproanele decorative pot avea altă culoare decît cea a feţelor de masă.

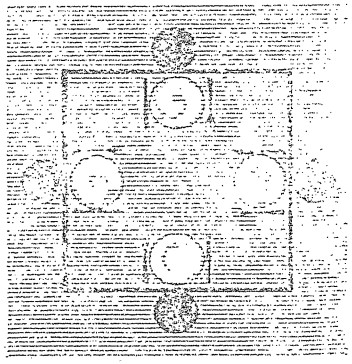
Marcarea locului se poate face prin şervetul aşezat în locul farfuriei-suport sau prin suport special (farfurie întinsă mare).

Farfuria-suport se aranjează la mijlocul spaţiului afectat unei persoane, la 1—2 cm de marginea blatului, în dreptul scaunului pe care urmează să stea clientul. Iniţial, farfuria-suport se pune cît mai aproape de marginea blatului, apoi se fixează la apreciere sau prin împingere cu dosul degetelor sprijinite de exteriorul blatului mesei.

Marcarea locului trebuie să corespundă cu aşezarea scaunelor, astfel încît să se evite aşezarea în dreptul picioarelor meselor.

Aranjarea tacîmurilor se face respectînd regulile generale expuse, pe tipuri (sorturi) de tacîmuri, în ordinea inversă servirii meniului. Se începe, de obicei, cu tacîmul pentru preparate de bază, urmînd cel pentru antreuri sau pescărie, gustări etc. Se continuă cu cele pentru desert; ultimul se aşază cuţitul pentru unt pe farfuria de pîine.



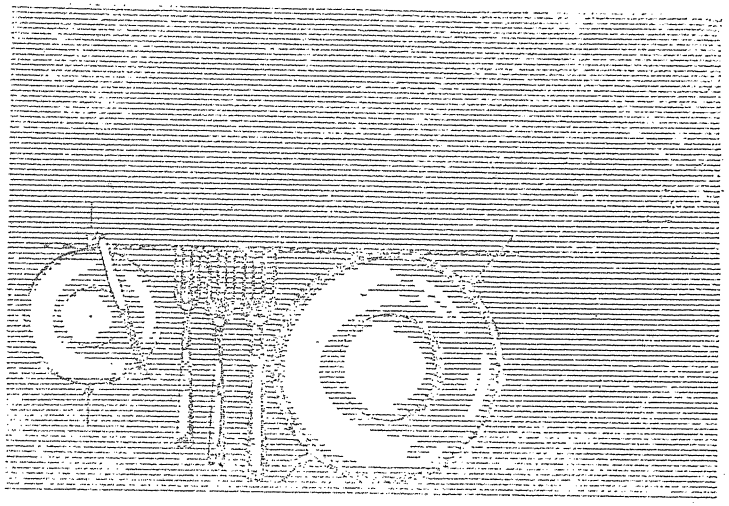


DALITĂŢI DE MAR-
RE A LOCULUI

Aranjarea paharelor se face punîndu-le cu gura în jos, începînd cu cele mici spre cele mari, de la vîrful cuţitului mare spre stînga sau simetric faţă de acesta, în linie dreaptă, frîntă sau semicerc.

Farfuria de pîine şi cuţitul pentru unt se aşază în stînga farfuriei-suport, după tacîmuri, astfel încît marginea farfuriei spre interior să fie la acelaşi nivel cu cea a farfuriei-suport. Cuţitul pentru unt se aşază pe farfuria de pîine, în poziţie uşor oblică faţă de blatul mesei, cu mînerul spre dreapta şi tăişul spre interiorul farfuriei. Farfuria pentru tost se poate pune după farfuria de pîine, pe locul celei de salată.

Aranjarea menajului şi a celorlalte obiecte de inventar mărunt (presărătoare, sare, rîşniţă piper, scrumieră, vază de flori, numere de masă etc.). Toate aceste obiecte se plasează la mijlocul mesei, sau între două locuri spre interiorul mesei în cazul fileurilor, astfel încît să poată fi întrebuinţate cu uşurinţă de clienţi. Dozele de muştar, flacoanele de condimente, suporturile de şerveţele şi suporturile de scobitori se aranjează pe consolă.



ARANJAREA FARFU-
RIEI DE PÎINE ŞI A CU-
ŢITULUI PENTRU UNT

Aranjarea şervetului se face numai în cazul în care locul nu a fost marcat cu şervet. Şervetul se aşază fie pe farfuria-suport, fie în stînga acesteia, îmbrăcînd parţial farfuria de pîine.

Din motive de igienă, în majoritatea unităţilor de categorie superioară şervetele se aşază în forme care să nu necesite o manipulare suplimentară. Un şervet de masă trebuie să aibă dimensiunea de cca 60/60 cm şi să fie uşor apretat pentru a avea stabilitate cînd i se dau anumite forme. Se recomandă, aşa cum am mai arătat, aranjarea şervetelor în formă cît mai simplă: pliate, triunghi, val, rol, con şi trunchi de con.

Aranjarea scaunelor presupune aşezarea fiecăruia în dreptul tacîmului respectiv, astfel încît marginea blatului de scaun să nu intre sub faţa de masă, ci să fie tangentă la aceasta.

MODALITĂŢI DE ARANJARE A MESELOR (DE MISE-EN-PLACE)

Pentru servirea micului dejun, aranjarea meselor se face diferenţiat, în funcţie de tipul de mic dejun — complet (continental) sau englezesc.

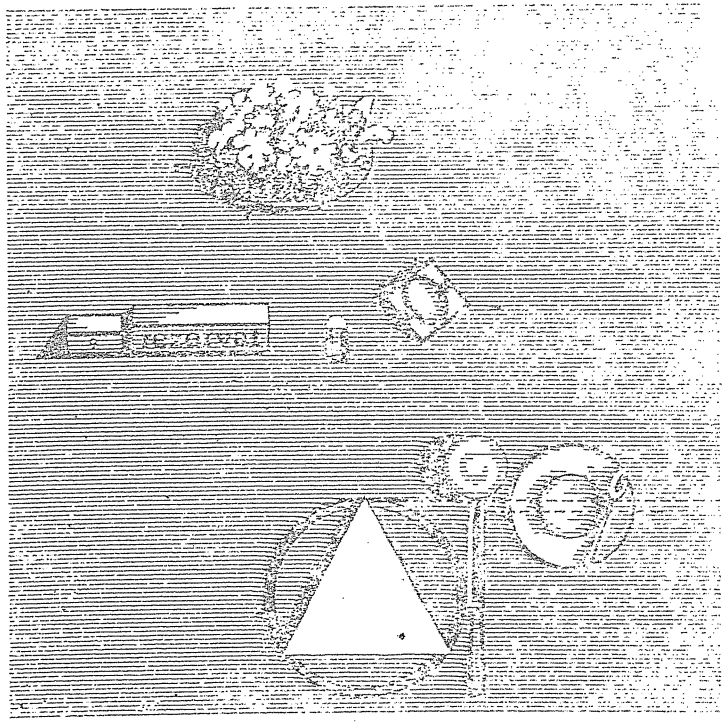
Astfel, aranjarea mesei (mise-en-place-ul) pentru servirea micului dejun complet (continental) „à la carte" sau comandat comportă utilizarea următoa-

relor obiecte de inventar: faţă de masă şi eventual napron, farfurie desert, cuţit desert, farfurioară-suport pentru ceaşcă cu linguriţă de ceai, pahar pentru apă, şervet de ceai, presărătoare de sare, scrumieră, vază pentru flori, număr de masă şi, eventual, bristol pentru rezervat.

Schematic, aranjarea mesei pentru servirea micului dejun complet „à la carte" sau comandat se prezintă ca în schiţa alăturată.

Ceaşca de ceai se recomandă a nu se pune pe masă la efectuarea mise-en-place-ului, ci să se aducă fierbinte înainte de servirea ceaiului.

Aranjarea mesei pentru servirea micului dejun englezesc diferă, în funcţie de modul în care se efectuează serviciile „à la carte" sau comandate.



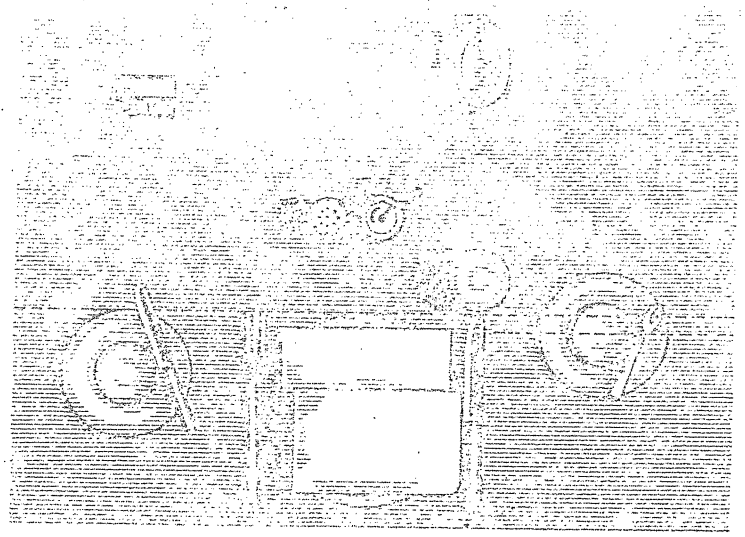
ARANJAREA MESEI PENTRU SERVIREA MICULUI DEJUN COMPLET

La aranjarea mesei pentru servirea micului dejun englezesc à la carte se pot utiliza următoarele obiecte de inventar: faţă de masă şi, evantual, napron, farfurie întinsă mare, cuţit şi furculiţă mare, pahar pentru apă, şervet de ceai, presărătoare pentru sare şi piper (rîşniţă), farfurioară-suport pentru ceaşca cu linguriţa de ceai, farfurioară jour pentru pîine, cuţit pentru unt, scrumieră, vază pentru flori, numărul mesei.

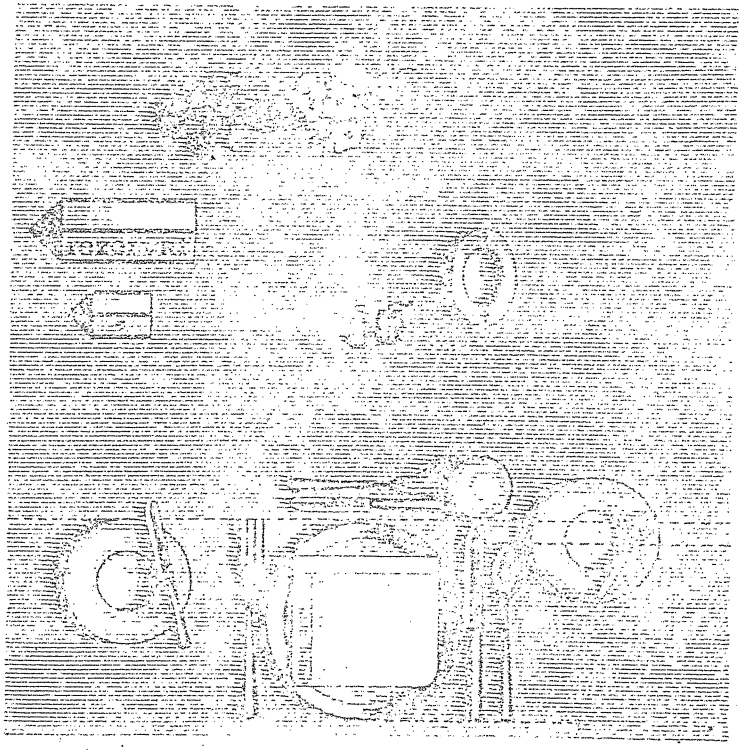
În cazul servirii unui mic dejun englezesc comandat, aranjarea mesei se face în funcţie de preparatele prevăzute în meniu, ţinîndu-se seama de obiectele de inventar recomandate la servirea diferitelor sortimente de preparate.

Exemplu de meniu: ceai cu lămîie, unt-gem de căpşuni, croissant-chiflă, ouă cu şuncă (ham-and-eggs), fructe (mere) şi apă minerală Borsec.

Pentru servirea acestui meniu se utilizează următoarele obiecte de inventar: farfurie întinsă mare, cuţit şi furculiţă mare, lingură desert, farfurioară-suport pentru ceaşca de ceai cu linguriţa de ceai, paharul pentru apă, farfu-



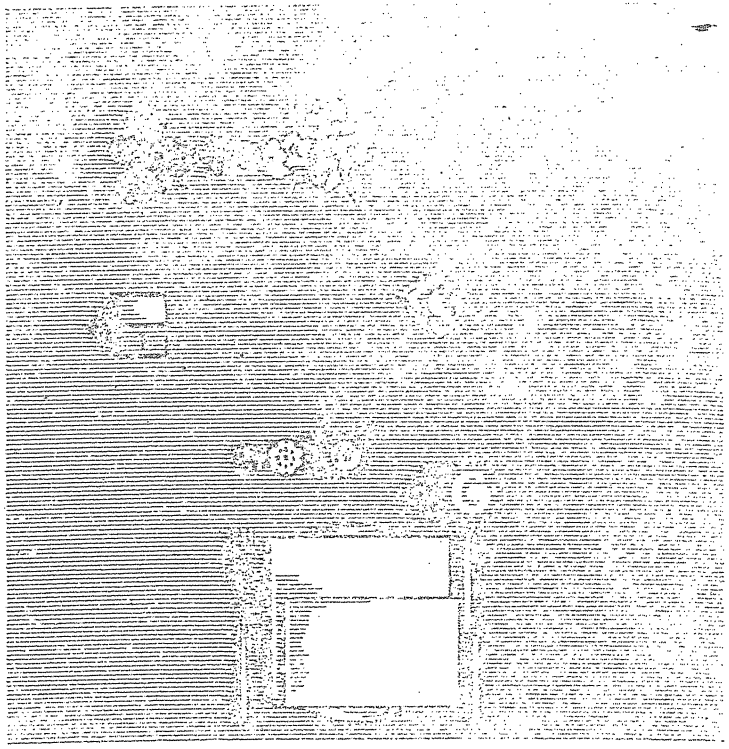
ARANJAREA PENTRU DEJUN ENG



ARANJAREA PENTRU U DEJUN ENGL COM

ria pentru pîine și cuțitul pentru unt, cuțitul și furculița de fructe, șervetul de ceai, presărătoarea de sare și piper (rîșniță), scrumieră, vază de flori, numărul mesei, bristol (rezervat).

Pentru servirea dejunului sau cinei, aranjarea meselor diferă în serviciul „à la carte" față de cel comandat.



ANJAREA SIMPLĂ
MESELOR

În cazul serviciului „à la carte" se folosesc două forme (tipuri) de aranjare a meselor: aranjarea simplă (mise-en-place-ul simplu) și aranjarea clasică (mise-en-place-ul clasic).

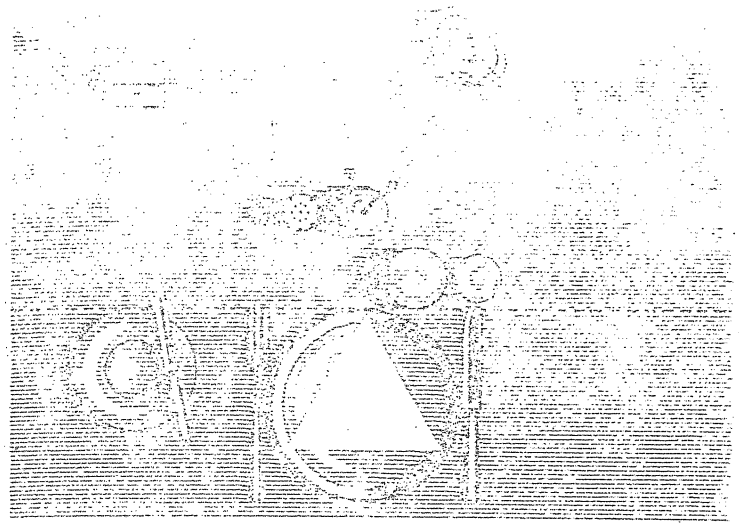
Aranjarea simplă a meselor se practică în unitățile modeste și comportă așezarea următoarelor obiecte de inventar: față de masă (eventual napron), marcarea locului cu șervet, cuțit și furculiță mari, paharul pentru apă, menajul (presărătoare pentru sare și rîșniță de piper), scrumiera, vaza de flori și numărul mesei.

Aranjarea clasică se practică în unitățile de categorie superioară și în special în cele ce deservesc cu prioritate turiști.

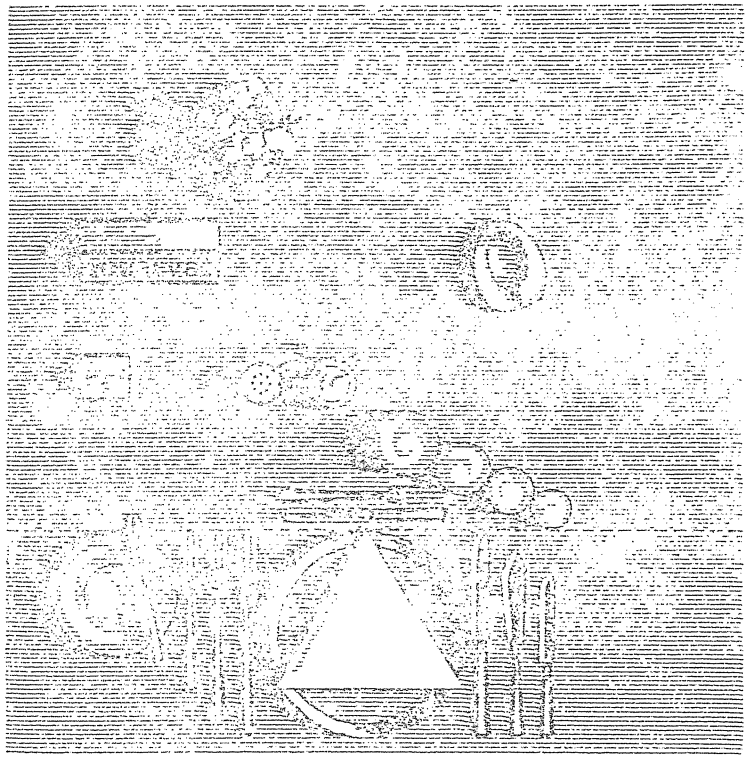
Față de aranjarea simplă se adaugă pahar de vin alb, farfuria de pîine și cuțitul pentru unt. Marcarea locului se poate face și prin suport special sau farfurie întinsă mare.

Aranjarea meselor pentru *meniuri comandate* depinde de componența meniului, dar cu respectarea regulilor de bază enunțate.

Exemplu de meniu: gustare caldă, consommé pai parmezan, cod rasol-cartofi natur, pui la grătar cu mujdei, brînză Homorod, tarte cu căpșuni. Băuturi: Șliboviță, Riesling Dealul Mare, Cadarcă Miniș, șampanie Zarea demisec, apă minerală Borsec, cafea filtru, coniac Milcov.

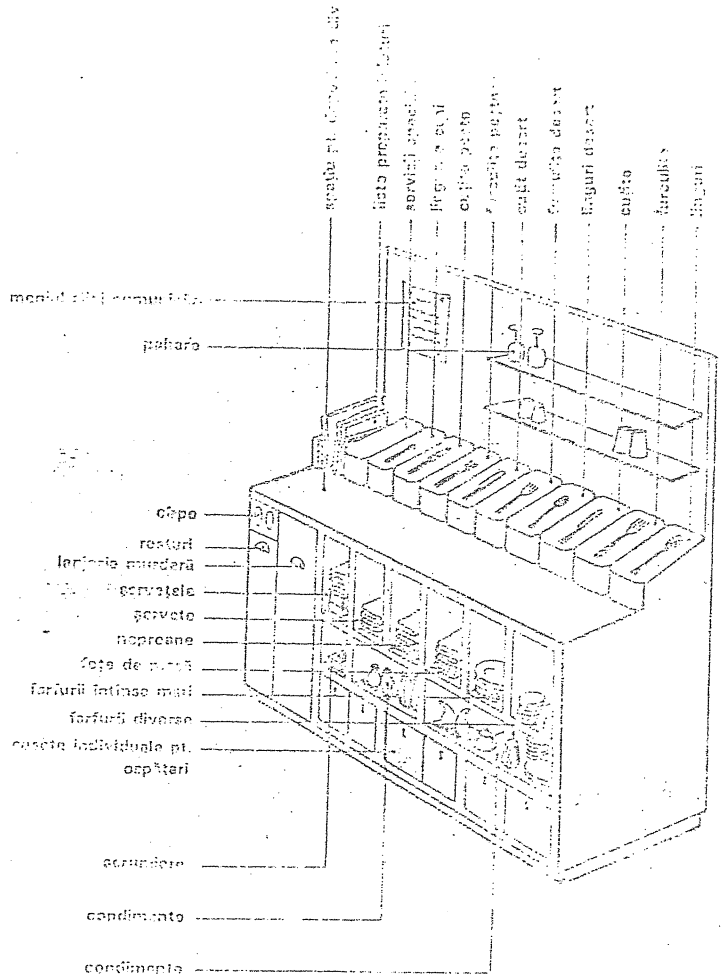


ARANJAREA CLASICĂ
A MESELOR



ARANJAREA MESELOR
PENTRU UN MENIU
COMANDAT

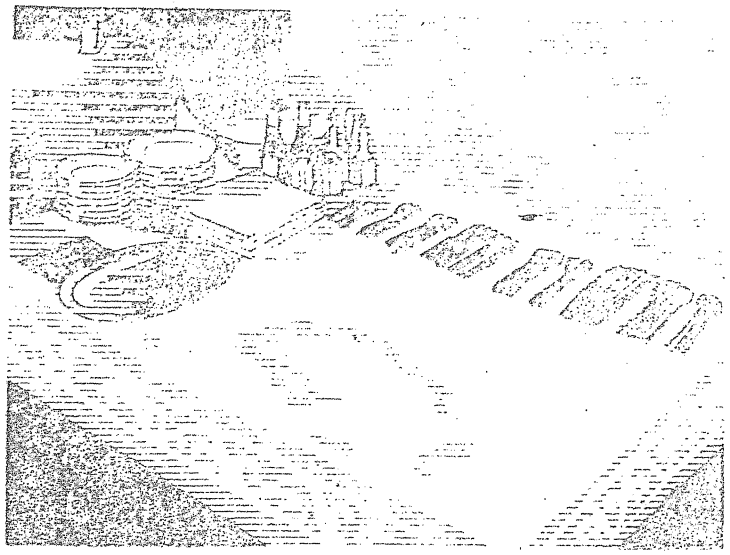
Aranjarea mobilierului ajutător serviciului din salonul unui restaurant presupune verificarea în prealabil a stării lui de curăţenie. Abia apoi se trece la aranjarea mobilierului şi a obiectelor de inventar specifice.



ARANJAREA CONSOLEI

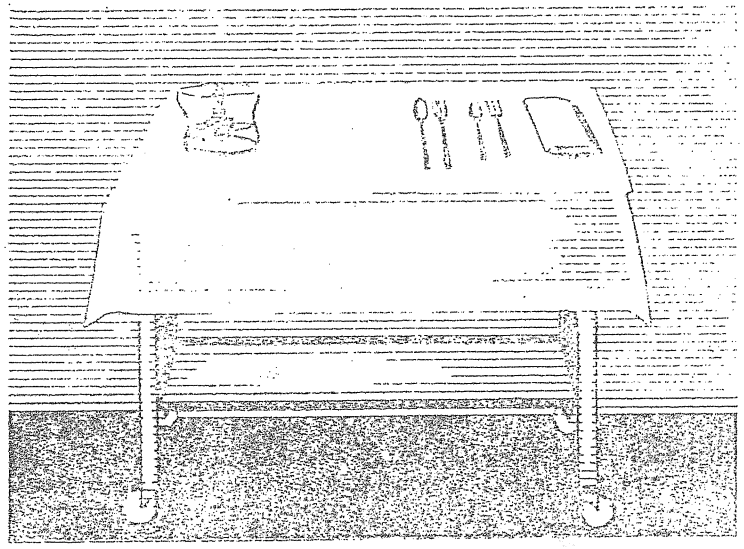
Consola sau masa de serviciu este destinată rezervei de inventar pentru serviciu: tacîmuri, veselă, pahare, obiecte de menaj, oliviere, flacoane de condimente, spirtiere sau reşouri, suporturi cu scobitori, lenjerie (feţe de masă, naproane, şervete), liste de preparate-băuturi, precum şi o parte din obiectele de lucru ale ospătarului.

Aşezarea obiectelor de inventar pe consolă va fi întotdeauna aceeaşi, astfel încît personalul să-şi formeze deprinderi şi să le găsească cu uşurinţă. De exemplu, tacîmurile se aranjează în sertare (cutii) pe mărimi şi categorii, de la dreapta la stînga, începînd cu cele mari şi terminînd cu cele mici şi ajutătoare serviciului.



VARIAN
ARANJARE-CONSO

Gheridonul. Deoarece nu se cunosc preparatele ce vor fi servite clienţilor, aranjarea lui în unităţile ce practică serviciul „à la carte" este relativ simplă: faţa de masă (napron), spirtiera sau reşoul în stînga, cîteva tacîmuri de serviciu.



MISE-EN-PLACE
GHERIDONUL

Incălzitoarele de veselă (loveratoarele) se umplu cu veselă curată, corespunzătoare preparatelor calde ce se vor servi, după care se conectează la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Căruciorele de tranşare şi flambare se aranjează în funcţie de operaţiunile ce se efectuează (tranşări, flambări etc.), asigurîndu-se inventarul de lu-

cru: cuţite, clești, reșouri, șervete, precum și unele condimente: piper, boia, flacoane cu sosuri industriale.

Căruciorele de prezentare se aranjează cît mai estetic cu preparatele culinare, produsele de cofetărie-patiserie sau băuturile ce urmează a fi oferite clienţilor, verificîndu-se existenţa preţurilor produselor prezentate.

După terminarea lucrărilor de aranjare a salonului, ospătarii și ajutorii acestora își îmbracă uniforma de prezentare, își controlează ţinuta, după care se prezintă în salon și iau parte la ședința de instructaj (careu).

Careul personalului marchează terminarea acţiunii de aranjare a salonului, după care ospătarii și ajutorii acestora merg, sub supravegherea ospătarului principal, să se spele pe mîini, apoi revin în raioanele repartizate, unde fac o ultimă verificare privind aranjarea, integritatea și curăţenia obiectelor de inventar, întorc paharele și aștcaptă clienţii.

Servirea clienţilor

CÎTEVA REGULI PRIVIND COMPORTAREA PERSONALULUI DIN RESTAURANT

Ambianţa dintr-o unitate de alimentaţie publică este creată nu numai de gradul de dotare, de modul cum este aranjat salonul, de sortimentele de preparate și băuturi existente, ci și de felul în care se prezintă personalul, ca atitudine faţă de client, ca ţinută vestimentară și ca mod de exprimare în relaţiile lui cu acesta.

Ca o regulă cu caracter general, absolut obligatorie, amintim că personalul restaurantelor trebuie să fie politicos, să dea dovadă de bună-cuviinţă și de maniere alese. Numai cei ce dovedesc un comportament subordonat acestor cerinţe, o conduită corespunzătoare în societate pot fi buni lucrători în unităţile de alimentaţie publică.

În afara timpului consacrat activităţilor profesionale, personalul din restaurante e necesar să ţină seamă în permanenţă că, chiar dacă nu se află la locul de muncă cotidian, el are responsabilităţi ce decurg din faptul că lucrează în unităţi de alimentaţie publică, pe de-o parte, și că face parte din marea colectivitate umană civilizată, pe de altă parte. Din aceste considerente, comportamentul lucrătorilor din restaurant, în afara orelor de program, trebuie să fie ireproșabil, atît în ce privește atitudinea faţă de semenii lor, ceilalţi oameni, cît și în privinţa ţinutei fizice și a îmbrăcămintei, a conversaţiei, a corectitudinii, a comportamentului în mijloacele de transport în comun, la cumpărături etc.

Comportarea personalului în timpul desfășurării activităţii profesionale din restaurant trebuie să exprime, întotdeauna, bunele maniere și politeţea, toate acestea pe fondul respectării unor reguli profesionale.

Ţinuta personalului constituie una din cerinţele principale de prezentare a unui lucrător din restaurant.

Lucrătorii din restaurant (ospătari, șefi de sală, șefi de unitate) vor acorda o atenţie deosebită problemelor legate de îngrijirea corpului, a ţinutei lor. Formulăm următoarele recomandări general-valabile:

— ziua de lucru începe și se sfîrșește cu un duș, iar persoanele care transpiră abundent vor face duș și în timpul pauzelor din programul obișnuit de lucru și vor folosi deodorante;

— mișcarea în aer curat și practicarea unor exerciţii fizice trebuie să constituie îndeletniciri zilnice ale lucrătorului din restaurant, pentru menţinerea supleţei și a unei ţinute corecte;

— alimentaţia va fi raţională, evitîndu-se excesul de alcool și tutun;

— capul necesita o îngrijire deosebită; bărbaţii vor fi proaspăt bărbieriţi, vor avea o tunsoare scurtă, fără perciuni şi chiar fără mustaţă; femeile vor avea părul ordonat, strîns cu bentiţă (coroniţă), coafură îngrijită şi un machiaj discret;

— mîinile se vor spăla, după caz, de cîteva ori pe zi cu perie şi săpun; unghiile se vor tăia scurt şi nu se vor da cu ojă colorată (se admite lacul incolor);

— pielea feţei necesită o îngrijire specială pentru a menţine prospeţimea tenului;

— picioarele se vor spăla de mai multe ori pe zi, ciorapii schimbîndu-se zilnic; se pot utiliza prafuri (talc etc.) sau deodorante pentru cei ce au o transpiraţie abundentă;

— dinţii se vor spăla dimineaţa, seara şi după fiecare masă, folosindu-se şi apa de gură;

— de două ori pe an se vor efectua controlul medical stomatologic şi cel clinic general, pentru a se combate tendinţele spre obezitate, astm, varice etc.;

— nu se vor purta podoabe exagerate, ca cercei, ghiuluri, brăţări, coliere şi altele, admiţîndu-se, în principiu, numai verigheta şi ceasul.

Ţinuta vestimentară a lucrătorilor din unităţile de alimentaţie publică presupune îmbrăcămintea-uniformă (echipament de prezentare), echipamentul sanitar de protecţie a produselor alimentare şi echipament personal individual.

Îmbrăcămintea trebuie să răspundă anumitor cerinţe de ordin general:

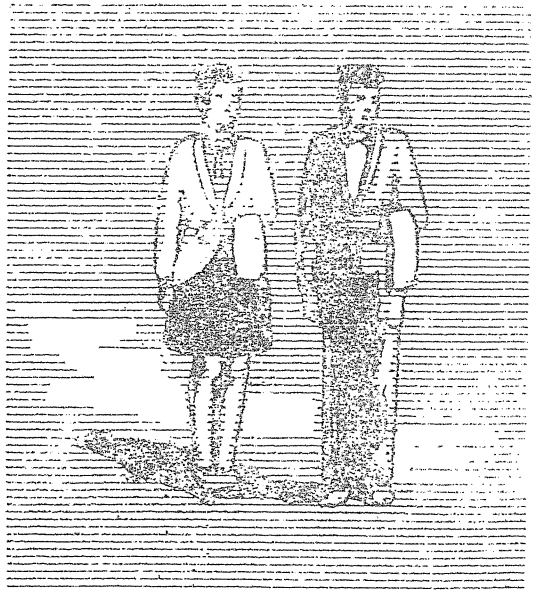
— să fie croită pe corpul lucrătorului respectiv (la comandă sau prin ajustare); să fie completă şi asortată, fără defecte (descusută, nasturi lipsă, pătată); să fie curată şi călcată;

— încălţămintea să fie lustruită;

— cămaşa, cravata, papionul, bluza etc. să fie în perfectă stare şi în armonie cu costumul;

— ciorapii să fie bine întinşi pe picior.

Echipamentul de prezentare (îmbrăcămintea-uniformă) se utilizează în unităţile de alimentaţie publică reprezentative, de categoriile specială şi I, costul lui fiind suportat de întreprinderea respectivă.



ŢINUTA OSPĂTARULUI

Unităţile care beneficiază de acest drept au aprobare prin ordin de la conducerea Ministerului Comerţului Interior, Ministerului Turismului sau Centrocoop-ului, care stabilesc şi tipul de îmbrăcăminte specific diferitelor funcţii.

Îmbrăcămintea-uniformă special confecţionată se acordă angajaţilor (bărbaţi-femei) care îndeplinesc funcţiile enumerate în nomenclatorul aprobat şi anume: şef unitate, şef sală (ospătar principal), ospătari, ajutori de ospătari, vînzătoare, bufetiere, debarasoare, garderobiere, casiere, barmani preparatori, portar-uşier, şef orchestră, instrumentişti.

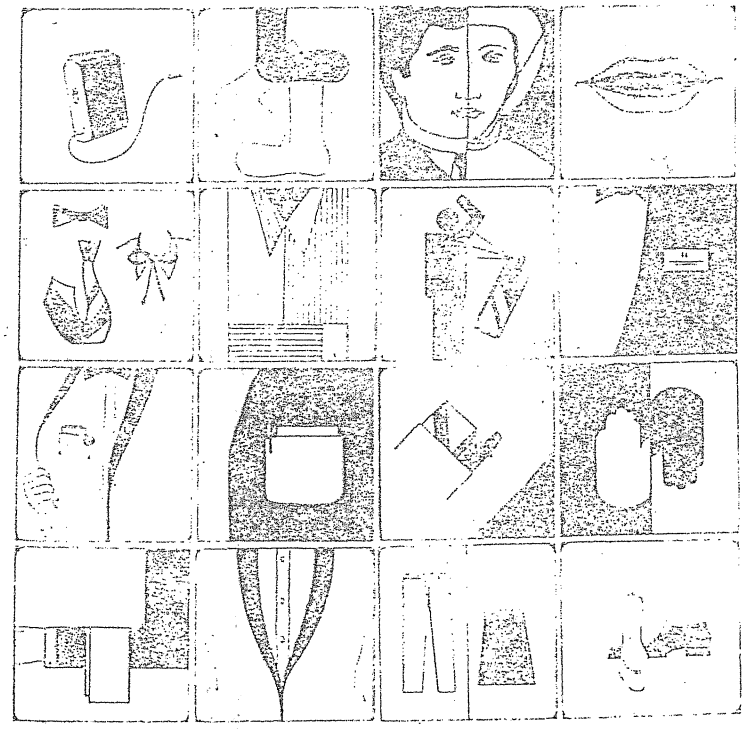
Conform prevederilor actelor normative în vigoare, îmbrăcămintea-uniformă va fi folosită numai în timpul serviciului. Orice abatere de la această dispoziţie se sancţionează disciplinar, iar deteriorarea îmbrăcămintei atrage răspunderea materială.

Angajaţii care folosesc îmbrăcămintea-uniformă sînt obligaţi să o poarte şi să o întreţină cu grijă. Dacă este scoasă din uz din vina angajatului, înainte de termenul de folosinţă prevăzut în nomenclator, se va imputa preţul, mai puţin uzura, calculată pînă în momentul respectiv.

Angajaţii care pleacă din unitatea economică din diverse motive pot să reţină uniforma, cu obligaţia de a plăti valoarea rămasă pînă la expirarea termenului de folosinţă.

Angajaţii care au dreptul la îmbrăcămintea-uniformă nu mai beneficiază şi de echipamentul de protecţie sanitară a produselor alimentare.

Se consideră echipament sanitar de protecţie a produselor alimentare echipamentul purtat de personalul din sectorul alimentar care vine în contact cu produsele în diferite faze ale circuitului acestora (producţie, transport, depozitare, desfacere). Folosirea lui este obligatorie la toate locurile de muncă stabilite. Nerespectarea acestor norme atrage sancţionarea angajaţilor şi a şefilor de unitate.



DETALII PRIVIN
ŢINUTA OSPĂTARULU

Echipamentul se asigură de către unităţi din momentul începerii activităţii.

Unităţile sînt obligate să pună la dispoziţia personalului detaşat, elevilor, ucenicilor primiţi la practică, precum şi organelor de control acelaşi echipament de protecţie (din stocul de rezervă).

Echipamentul se poartă peste îmbrăcămintea personală, numai în timpul lucrului. El se păstrează în vestiare-dulapuri.

Echipamentul va fi spălat, călcat şi reparat de către unităţile respective.

Personalul care lucrează în salonul restaurantului va trebui să-şi procure:

— pantofi negri comozi, fără tocuri înalte, liră, catarame etc.;

— ciorapi negri sau bleumarin, pentru bărbaţi, şi din nailon de culoarea pielii, pentru femei;

— cămăşi sau bluze albe, cu guler tare şi manşete;

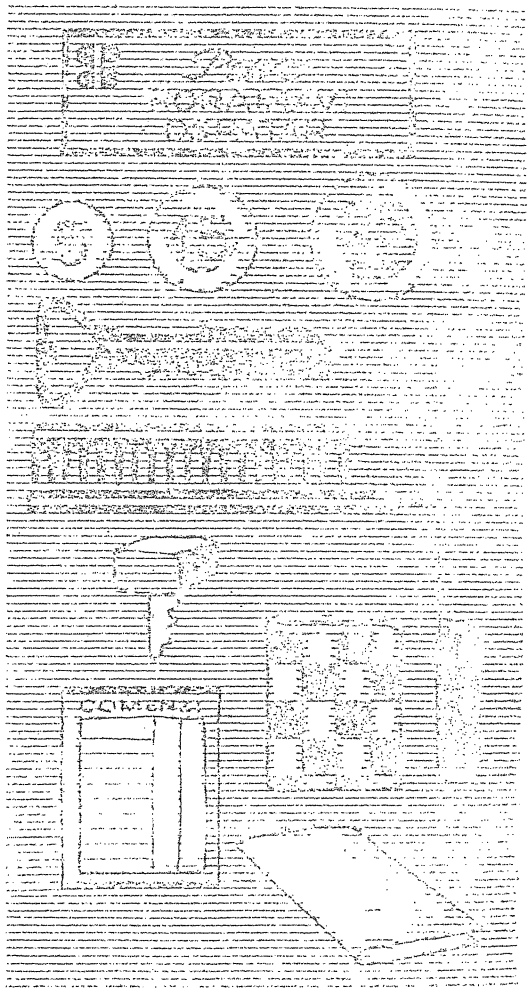
— cravată, papion sau şnur negru (bleumarin).

În timpul activităţii profesionale, ospătarul va avea asupra lui următoarele ustensile şi accesorii de serviciu:

— ancăre (şervete de serviciu);

— tirbuşon universal (cu spirală, cuţit şi cheie pentru capsule);

— pix, carnet de comenzi etc.;



NSILELE DE
U ŞI ACCESORII
OSPĂTARULUI

— obiecte necesare decontărilor — bon de marcaj, cheie casă de marcaj, note de plată etc.;

— obiecte personale: batistă, pieptene, ceas;

— portmoneu cu monedă divizionară şi bani pentru rest;

— chibrituri, tablete cu calmante etc.

La consolă, în sertarul încuiat, se vor afla ac cu aţă, ac de siguranţă, gumă, creion, bloc-notes, dicţionar pentru două limbi de circulaţie internaţională frecvente, planul oraşului.

La garderobă va avea un rînd de echipament de lucru curat pentru a putea rezolva orice situaţie neprevăzută.

Mersul lucrătorului din restaurant trebuie să îndeplinească anumite cerinţe: paşi mărunţi, ritm viol, fără a alerga sau a se legăna.

Circulaţia în salon, oficii şi culoare se va face întotdeauna pe partea dreaptă, acordîndu-se prioritate persoanelor necunoscute, clienţilor şi lucrătorilor care transportă diferite obiecte de inventar sau platouri (tăvi) cu preparate şi băuturi.

Pentru formarea unor deprinderi corespunzătoare de mers, lucrătorii începători sau cei cu deficienţe în mers vor purta aşa-numitul „şort francez" confecţionat din pînză albită, avînd dimensiuni variabile: 1,30—1,50 m lăţime şi lungime de 0,90—1,10 m.

Poziţia corpului trebuie să uşureze efectuarea mişcărilor necesare servirii clienţilor: spatele drept, trunchiul uşor aplecat în faţă; capul în poziţie normală, uşor aplecat în faţă; privirea — discretă, îndreptată spre client, pentru a putea observa orice dorinţă a acestuia; plasarea totdeauna cu faţa spre client; poziţia braţelor în timpul mersului, cînd se transportă diferite obiecte de inventar, va fi mîna stîngă purtătoare, iar mîna dreaptă protectoare pentru a evita eventualele accidente. Cînd nu se transportă obiecte de inventar, poziţia corectă a mîinii stîngi va fi îndoită la 90 de grade, cu ancărul pe antebraţ; mîna dreaptă se leagănă uşor pe lîngă corp, cu pumnul semistrîns.

În poziţie de repaus (aşteptare) mîna stîngă va fi îndoită la 90 de grade cu ancărul pe antebraţ, iar mîna dreaptă pe lîngă corp cu pumnul uşor închis.

Mimica (expresia feţei). Expresia feţei lucrătorului din restaurant trebuie să fie naturală, faţa să fie necrispată, cu un zîmbet profesional, care să evidenţieze o bună dispoziţie.

Privirea ospătarului, ca şi a celorlalţi lucrători, trebuie să fie limpede, discretă, neinsistentă.

Exprimarea în activitatea profesională presupune claritate, corectitudine, concizie. Întotdeauna se va vorbi întîi în limba română şi numai după ce se constată că turistul nu cunoaşte această limbă se va adresa într-o limbă de circulaţie internaţională.

La sosire, clientul va fi întîmpinat cu salutul tradiţional: *bună dimineaţa, bună ziua* sau *bună seara*, după caz. Dacă clientul este cunoscut, salutul va fi completat cu numele acestuia şi, eventual, alte diverse cuvinte de politeţe: *Bună ziua, tovarăşe Popescu, fiţi binevenit în unitatea noastră; Bună seara, domnule „X", sîntem onoraţi de prezenţa dumneavoastră.*

De asemenea, la plecare, clientul va fi salutat de lucrătorii din unitate, care, pe lîngă salutul tradiţional de *bună dimineaţa, bună ziua* sau *bună seara*, vor folosi, după caz, mici formule de politeţe ca: *vă rugăm să mai poftiţi pe la noi; vă mulţumim, restaurantul nostru a fost onorat de prezenţa dumneavoastră; întregul colectiv vă stă la dispoziţie; regretăm că nu am putut satisface dorinţa dumneavoastră; drum bun şi călătorie plăcută; să vă fie de bine; v-au plăcut preparatele noastre? aţi fost mulţumit de servicii?* şi altele.

Salutul va fi însoţit de o uşoară înclinare a corpului şi a capului şi de un zîmbet lipsit de slugărnicie. Niciodată lucrătorul din restaurant nu va întinde mîna clientului, decît la iniţiativa acestuia.

Formulele de adresare folosite în timpul serviciului dovedesc bunele maniere ale lucrătorului din restaurant. Ele sînt rostite, de obicei, în următoarele împrejurări:

— cînd se acordă prioritate clientului: „Vă rugăm treceţi dumneavoastră"!; „Poftiţi dumneavoastră înainte"!; „După dumneavoastră"!;

— la alegerea mesei ori plasarea clientului la masă: „Doriţi o masă mai departe de orchestră"?; „Doriţi o masă mai retrasă"?;

— la luarea comenzilor: „Care este aperitivul dumneavoastră preferat"? (cînd ne adresăm unui client necunoscut); „Ca de obicei, serviţi la început...?" (cînd ne adresăm unui client cunoscut);

— cînd — la servire ori la debarasarea mesei — îl facem atent pe client de intenţia noastră: „Vă rog, permiteţi-mi să...";

— în cazul unor mici accidente: „Vă rog să mă scuzaţi".

În activitatea practică de servire a clienţilor apar frecvent unele nemulţumiri ale acestora.

Pentru rezolvarea lor, se impune mult tact din partea celor ce efectuează serviciul, simţ de orientare pe moment, aşa încît aceste nemulţumiri, uneori justificate, să fie rezolvate, cu scopul evitării unor reclamaţii ulterioare, care, de obicei, sînt neplăcute şi pun în lumină nefavorabilă atît unitatea, cît şi pe lucrătorii respectivi.

Alte reguli de comportare a personalului în timpul serviciului:

— personalul nu va părăsi locul de muncă pentru conversaţii cu colegii sau pentru îndeletniciri străine de activitatea concretă, de responsabilităţile profesionale;

— deplasarea personalului în salon se va face cu paşi mărunţi, în ritm vioi, fără a se alerga;

— comunicările (dispoziţiile) vor fi date cu ton scăzut sau printr-un semn discret, astfel încît să nu fie observat de clienţi;

— ospătarul principal, ospătarii şi ajutorii acestora vor aştepta clientul în raionul în care sînt repartizaţi, stînd într-o poziţie decentă şi lejeră, fără a se sprijini de pereţi, de console, mese ori scaune;

— personalul din restaurant execută serviciul în linişte, evitînd manipularea zgomotoasă şi incorectă a obiectelor de inventar, închiderea şi deschiderea neatentă a uşilor, tropăitul, discuţiile cu voce tare etc.;

— şervetul de serviciu (ancărul) va fi folosit în exclusivitate pentru servire, fiind interzisă utilizarea lui pentru ştergerea unor obiecte de inventar (pahare, tacîmuri, veselă) sau întrebuinţarea lui în loc de batistă pentru ştergerea transpiraţiei sau a nasului;

— salutul adresat clienţilor şi tovarăşilor de muncă, la venire şi la plecare, constituie o regulă obligatorie pentru toţi lucrătorii din restaurant;

— cartea de vizită a unui lucrător din restaurant o reprezintă echipamentul de prezentare, care trebuie să fie întotdeauna curat, călcat, fără defecte, încheiat la nasturi şi cu accesorii asortate;

— personalul e obligat să dea dovadă de discreţie în timpul serviciului, neurmărind conversaţiile clienţilor, să manifeste întotdeauna bună dispoziţie, amabilitate, politeţe, respect şi solicitudine.

Respectarea regulilor de servire şi a tehnologiei profesionale constituie obiectivul major şi permanent al întregului colectiv de oameni ai muncii dintr-un restaurant.

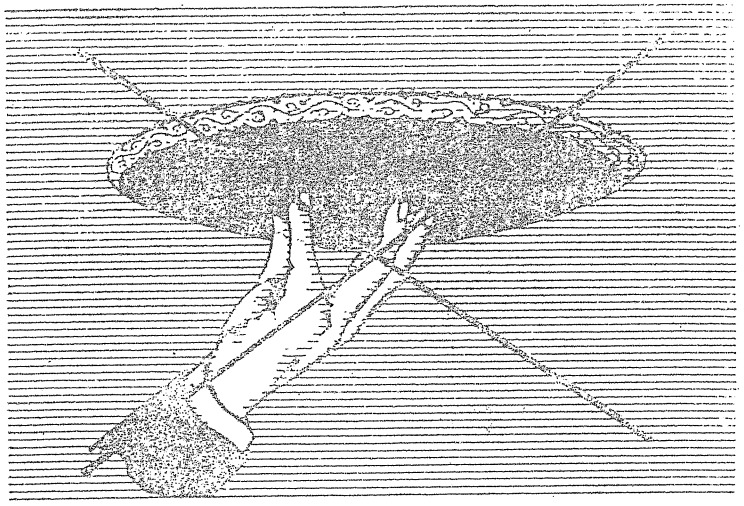
Realizarea acestui obiectiv necesită o atitudine exigentă din partea fiecărui lucrător şi pasiune pentru meseria aleasă.

MANIPULAREA, TRANSPORTUL ŞI DEBARASAREA OBIECTELOR DE INVENTAR PENTRU SERVIRE

Manipularea şi transportul obiectelor de inventar

Pentru asigurarea unui serviciu corespunzător, lucrătorii trebuie să-şi perfecţioneze deprinderile de manipulare, de transport şi de debarasare a obiectelor de inventar (platouri, tăvi, farfurii, pahare, tacîmuri etc.). În timpul manipulării acestor obiecte, lucrătorii vor ţine seamă dacă în salon se află ori nu se află clienţi. În plus, operaţiunea trebuie să se facă în cele mai bune condiţii igienice şi cu respectarea tehnicii de lucru.

Platourile şi tăvile sînt purtate pe mîna şi antebraţul stîng (pe podul palmei şi pe degete sau pe podul palmei, pe degete şi antebraţ), în funcţie de mărimea, numărul şi greutatea lor. Ducerea lor la nivelul umărului sau pe vîrful degetelor nu se recomandă, din cauza instabilităţii şi lipsei de estetică. Platourile fierbinţi vor fi izolate de mînă prin intermediul unui şervet de serviciu împăturit; în cazul unor platouri cu preparate gratinate sau foarte fier-



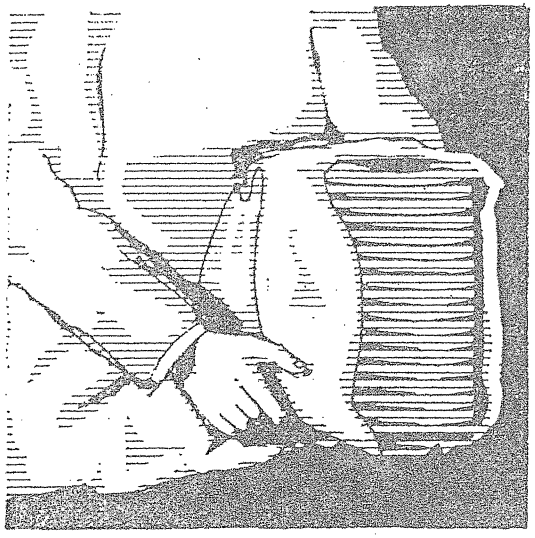
TRANSPORT INCORECT AL UNUI PLATOU

binţi, se va utiliza un al doilea platou rece, desigur avînd aceeaşi formă şi mărime. Prin excepţie, unele platouri şi tăvi mici pot fi purtate în mînă, la fel ca farfuriile. Această situaţie se întîlneşte frecvent în baruri, unde se transportă, pe tăvi mici, unul sau două pahare. Un platou se transportă în lungul braţului, asigurat în podul palmei şi vîrful degetelor.

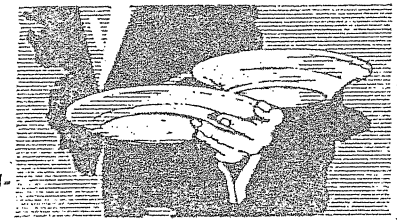
Farfuriile necesită o grijă deosebită la manipulare şi transport, mai ales sub aspect igienic, deoarece din ele se consumă direct alimentele. La prinderea farfuriei se va avea grijă să nu se introducă degetul mare în interiorul farfuriei, ci să fie plasat, circular, pe marginea exterioară a acesteia.

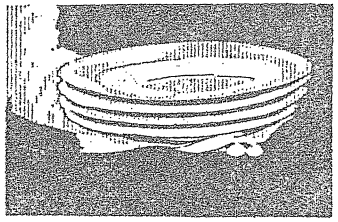
La aranjarea salonului, farfuriile pot fi transportate în teanc, încinse cu ancăr în mîna stîngă, sprijinite pe şold. Numărul de farfurii ce se transportă astfel nu va depăşi 20. Tot în această situaţie, se poate apela la cărucior. În acest caz, numărul transportat va fi determinat de necesarul de farfurii al salonului, nedepăşind greutatea maximă pe care o poate suporta căruciorul.

În timpul serviciului, farfuriile vor fi transportate pe mîna stîngă, protejate de ancăr, cîte 4—5 sau chiar mai multe, înfăşurate în ancărul împăturit

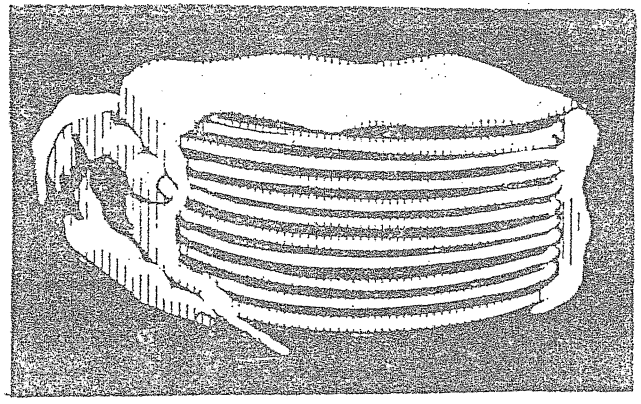


NSPORTUL FARFU-
OR ÎN TEANC





NSPORTUL FARFU-
OR ÎN MÎNĂ

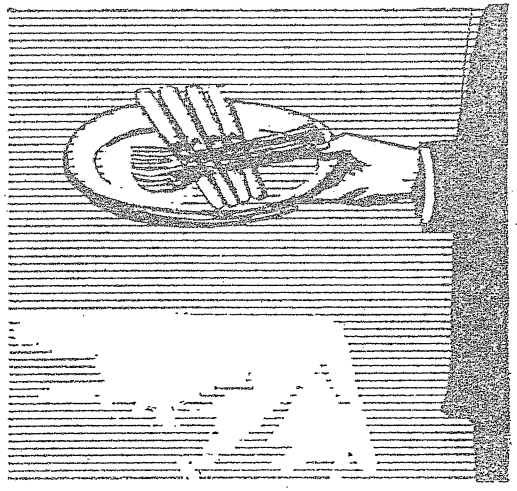


NSPORTUL FARFU-
LOR ÎN AMBELE
NI

pe lung; ele vor fi purtate în ambele mîini pînă la consolă, de unde vor fi ridicate cîte 4—5 pe mîna stîngă, apoi vor fi așezate, una cîte una, pe masă, cu mîna dreaptă. Folosirea ancărului este absolut obligatorie. Este interzisă transportarea farfuriilor cu o singură mînă, sprijinite de îmbrăcămintea ospătarului.

Tacîmurile sînt transportate într-un anume fel cînd se aranjează salonul și altfel cînd se efectuează serviciul. La aranjarea salonului, tacîmurile sînt aduse, pe sorturi, pe o tavă sau în mîna stîngă, fiind înfășurate într-un șervet. În cazul că ele sînt transportate pe tavă, este obligatoriu să fie șterse cînd se ridică de la oficiu. Atragem atenția că prinderea tacîmului se va face întotdeauna numai cu trei degete — mare, arătător și mijlociu. Tacîmurile vor fi prinse de mîner sau de partea curbată și nu vor fi atinse părțile ce vin în contact cu alimentele.

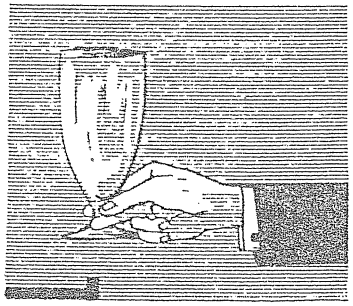
În timpul efectuării serviciului, tacîmurile vor putea fi transportate numai pe o tavă acoperită cu șervet, și aranjate în ordine, pe tipuri sau pe o farfurie acoperită cu șervet, cînd sînt în număr mic. În acest ultim caz, furculița se așază perpendicular pe marginea farfuriei la punctul de prindere cu degetul mare de la mîna stîngă, iar cuțitele cu lama sub aceasta. Furculițele sau lingurile pot fi aranjate și peste prima furculiță, deoarece centrul lor de greutate cade spre interiorul farfuriei.

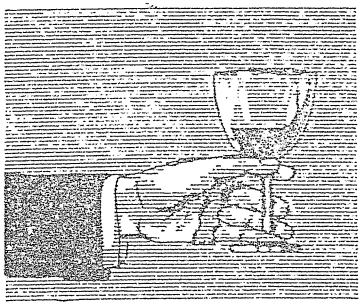


ARANJAREA TACÎMURILOR PE FARFURIE

Paharele, fiind fragile, necesită o manipulare atentă și o transportare precaută. Paharele se prind de picior sau cît mai aproape de bază, cu trei degete — degetul mare, arătător și mijlociu. Prinderea lor de partea superioară sau cu toată mîna constituie o greșeală.

La aranjarea salonului paharele se transportă cu gura în jos, pe tăvi sau pe cărucioare acoperite cu un șervet.





MANIPULAREA PAHARELOR

În timpul efectuării serviciului, deci în prezența clienților, paharele pot fi transportate direct pe tava acoperită cu un șervet, dacă sînt mai multe, sau pe o farfurie cu șervețel, în cazul unui singur pahar. În ambele alternative, paharele se aduc cu gura în sus.

Purtarea în mînă a unui pahar, precum și prinderea acestuia cu degetele din interior constituie o greșeală.

Obiectele de inventar mărunte (scrumiere, presărători, numere de masă ș.a.) se transportă pe tava acoperită cu un șervet; se așază pe masa clientului, la locul potrivit fiecărui tip de obiect de inventar, prin prindere cu degetele de la mîna dreaptă.

Cana cu apă se transportă pe o farfurie-suport, cu șervețel. Cînd sînt mai multe sau goale, cănile se transportă în mîini. Cănile mici pot fi transportate pe tava acoperită cu șervet.

Cînd se transportă mai multe obiecte de inventar în salon, folosindu-se ambele mîini, se depun mai întîi la consolă sau pe gheridon și după aceea se vor așeza pe masă clientului.

Scaunele se transportă numai cîte unul, fără a le ridica deasupra meselor, pentru a evita incomodarea clienților.

O masă se poate muta în salon, dacă necesitățile serviciului impun acest lucru, apucînd-o cu ambele mîini de blat pe sub fața de masă.

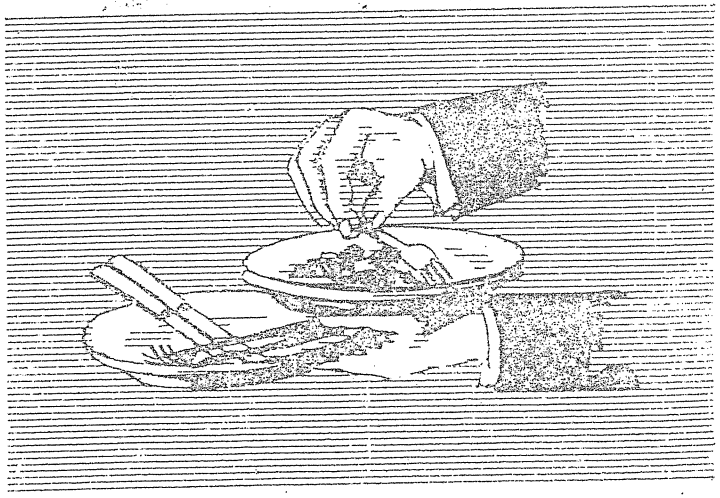
Frapierele sînt duse în salon pe suportul lor sau fără suport. Frapiera cu gheață și sticle se transportă în mîna stîngă, iar a doua frapieră în mîna dreaptă.

Ceștile cu cafea se aduc pe tava acoperită cu șervet, în mîna stîngă; ceștile sînt așezate cu cozile în dreapta, iar farfuriile-suport, în teanc, sînt așezate în partea stîngă.

Cînd ospătarul transportă diferite obiecte de inventar cu ambele mîini, el va trebui să circule cu multă atenție pe partea dreaptă a culoarelor, deschizînd — dacă e cazul — cu ajutorul piciorului drept ușile batante și avînd grijă mereu să evite orice ciocnire cu alte persoane.

Debarasarea

Debarasarea se efectuează de către ospătari și ajutoarele lor, cînd clienții au servit un preparat și urmează altul. Debarasarea se face, în mod obligatoriu, desigur, atunci cînd clienții, după servirea mesei, părăsesc salonul. La închiderea unității, toate mesele trebuie să fie debarasate.



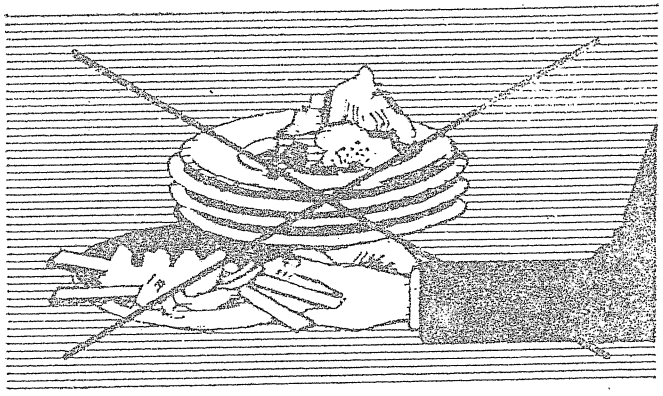
DEBARASAREA LA DOUĂ FARFURII

Este bine să se știe că debarasarea se realizează, de obicei, pe categorii de obiecte de inventar.

Debarasarea farfuriilor și tacîmurilor se face, de regulă, concomitent, folosindu-se sistemul de lucru cu o farfurie, cu două farfurii, cu trei farfurii.

Debarasarea la o singură farfurie se face atunci cînd se ridică de la masă o singură farfurie cu tacîmurile respective. Ospătarul vine la masa clientului prin dreapta acestuia, cu piciorul drept în față, puțin fandat, cere permisiunea să debaraseze; ridică farfuria cu tacîmurile respective, prinzînd-o cu mîna dreaptă, o trece apoi în mîna stîngă, între degetul mare, arătător și mijlociu, prinzînd sub degetul mare coada furculiței și introducînd cuțitul cu lama sub aceasta, după care le duce la oficiu.

Tehnica de lucru pentru debarasarea la trei farfurii este următoarea: ospătarul vine la masă, prin partea dreaptă a clientului, cu piciorul drept în față, ușor fandat, atenționează clientul, cerînd permisiunea să debaraseze, după care ridică farfuria cu tacîmurile respective cu mîna dreaptă; o trece, retrăgîndu-se în spatele clientului, în mîna stîngă, între degetul mare, arătător și mijlociu, sprijinind-o lateral, pe degetul inelar. În același timp, prima furculiță este aranjată cu furcheții în sus, fiind prinsă sub degetul mare, pentru a asigura stabilitatea ulterioară a celorlalte tacîmuri. Cuțitul se introduce cu lama sub furculiță, avînd mînerul sprijinit pe marginea din dreapta a farfuriei. În cazul în care clientul, după ce a servit, lasă tacîmurile pe masă, acestea vor fi ridicate de ospătar cu mîna dreaptă, pe partea unde se află tacîmul respectiv; se ridică farfuria acționînd prin dreapta clientului. Apoi ospătarul trece spre stînga, la clientul următor, ridică farfuria procedînd identic ca și la prima, după care se retrage în spatele clientului și așază (trece) farfuria pe podul palmei, degetul mare și antebraț, sprijinind-o pe inelar în exteriorul dungii și pe degetul mic în interiorul dungii de pe fundul farfuriei. Aranjează cuțitul pe prima farfurie, sub furculiță, după care trage eventualele resturi din a doua farfurie în prima, folosind furculița pe care o pune apoi lîngă prima furculiță.



DEBARASAREA INCORE

Operațiunile continuă, ridicîndu-se în felul acesta 4—5 farfurii, care se transportă direct la oficiu.

Tehnica de lucru pentru debarasarea la trei farfurii este următoarea: ospătarul vine la masa clientului prin partea dreaptă, cu piciorul drept în față, ușor fandat, atenționează clientul, cerînd permisiunea să debaraseze, după care ridică farfuria cu tacîmurile respective, prinzînd-o cu mîna dreaptă; se retrage apoi în spatele clientului și o trece în mîna stîngă, prinzînd-o între degetul mare și arătător. În același timp, aranjează furculița cu furcheții în sus, prinsă sub degetul mare, pentru a asigura stabilitatea celorlalte tacîmuri. Cuțitul îl in-

troduce cu lama sub furculiță, cu mînerul sprijinit pe marginea din dreapta a farfuriei. Apoi se deplasează spre stînga, la clientul următor, și ridică a doua farfurie, folosind aceeași tehnică de lucru; se retrage în spatele clientului și trece (așază) a doua farfurie cu marginea superioară sub bordura celei dintîi, sprijinind-o în degetul arătător și podul palmei, sprijinind-o cu degetul mijlociu și susținînd-o cu inelarul și degetul mic; apoi trece cuțitul cu lama sub furculița din prima farfurie; furculița o așază paralel cu prima, fără a o mai prinde cu degetul; eventualele resturi rămîn în cea de-a doua farfurie, unde se trag și cele din prima; ridică cea de-a treia farfurie și, în spatele clientului, o așază pe partea (marginea) superioară a celei de-a doua farfurii și antebrațul mîinii stîngi, după care pune cuțitul în prima farfurie, trage resturile în cea de-a doua și pune furculița în prima farfurie.

Pentru farfuriile 4, 5, 6 procedează ca și în cazul celei de a treia, nerecomandîndu-se debarasarea a mai mult de 5—6 farfurii deodată. Sistemul se practică numai în cazul debarasării unor farfurii în care au rămas mai multe resturi de mîncare.

Obiectele de inventar mărunt (pahare, cești cu suporturi, farfurii jour, linguriițe, presărători, scrumiere etc.) se vor debarasa pe tava acoperită cu șervet, pe măsură ce nu mai sînt necesare pe masă. Tava se poartă pe antebrațul stîng, îndoit la 90°, podul palmei și vîrful degetelor, obiectele aranjîndu-se pe tavă începînd dinspre braț spre palmă, pentru a se asigura stabilitatea.

Debarasarea ceștilor de cafea sau ceai se face prin partea dreaptă a clientului; ospătarul ridică cu mîna dreaptă farfuria-suport, pe care se găsesc ceașca și linguriița respectivă, se retrage în spatele clientului și o așază pe tava purtată pe mîna stîngă, începînd dinspre braț către palmă, punînd ceașca cu linguriița în ea, alături de farfurioară. Continuă operațiunea la clientul următor, de unde ridică farfurioara-suport, cu ceașca și linguriița respectivă, o așază pe tavă peste prima farfurie; ceașca o așază lîngă cealaltă pe tavă, iar linguriița în prima ceașcă; se continuă debarasarea pînă se ridică toate ceștile de pe masă sau pînă se umple tava; nu se recomandă așezarea ceștilor una peste alta.

Debarasarea paharelor se face după ce clientul a consumat băutura respectivă și a trecut la sortimentul următor. Se folosește tava acoperită cu șervet, cînd se ridică mai multe pahare, și farfuria cu șervețel, în cazul unui singur pahar. Ospătarul, ținînd tava pe mîna stîngă, ridică prin dreapta clientului paharul, apucîndu-l de picior sau cît mai aproape de bază cu degetele mare, arătător și mijlociu de la mîna dreaptă și îl așază pe tavă. Continuă operațiunea pînă se debarasează toate paharele, evitînd prinderea lor cu degetele din interior sau de partea superioară.

Schimbarea scrumierelor se face atunci cînd pe scrumieră s-au strîns resturi de țigări. Ospătarul vine la masa clientului avînd pe mîna stîngă tava cu scrumiere curate, cu una în plus față de numărul celor ce trebuie schimbate, ridică cu mîna dreaptă de pe tavă o scrumieră curată și o așază peste scrumiera ce urmează a fi schimbată, luîndu-le apoi pe amîndouă; le pune pe tavă și așază apoi pe blatul mesei scrumiera curată. Procedează identic cu celelalte scrumiere, evitînd astfel împrăștierea scrumului. Dacă scrumierele sînt mari și nu se pot prinde ușor cu o mînă, pentru acoperirea celor ce urmează a fi debarasate se va folosi un șervețel de hîrtie.

La micul dejun, cînd obiectele de inventar sînt debarasate cu ajutorul tăvii, se poate folosi și o farfurie întinsă în care vor fi strînse, separat, resturile și ambalajele produselor consumate.

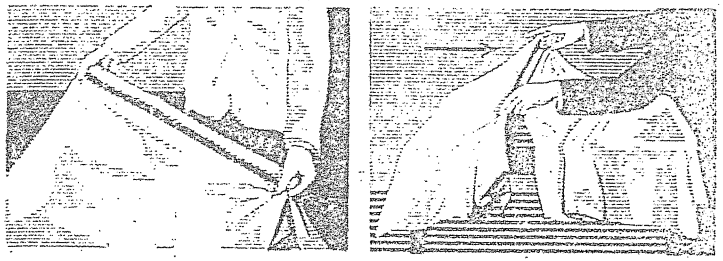
Schimbarea feței de masă, dacă clienții se află în salon, se va face prin substituire, astfel ca blatul mesei să nu fie observat de consumatori. În acest scop, se debarasează mai întîi toate obiectele de pe masă, se strîng firimiturile, după care se procedează astfel:

— se pregătește fața de masă la consolă, împăturindu-se în patru pe lățimea mesei, cu capetele feței de masă dedesubt;

— ospătarul prinde mai întîi îndoitura dublă între degetele mare și arătător de la ambele mîini, la o distanță egală cu lățimea mesei; prinde apoi marginea din mijloc între degetele mijlociu și inelar, după care prinde marginea ce va cădea în partea opusă ospătarului, cu degetele inelar și cel mic;

— după aceasta, ospătarul duce fața de masă, astfel prinsă, peste masă pînă la marginea exterioară a blatului, unde lasă să cadă marginea feței de masă prinsă între degetele inelar și mic, prinzînd apoi cu degetul mic și podul palmei fața de masă ce trebuie schimbată, după care le ridică ușor lăsînd să cadă încet și partea dublă prinsă între degetele mare și arătător, trăgîndu-le concomitent astfel, încît fața de masă curată se întinde în paralel cu ridicarea celeilalte.

Schimbarea feței de masă fiind o operațiune mai dificilă, se recomandă ca aceasta să fie făcută numai cînd eventualele pete nu pot fi acoperite cu un șervet sau cu un napron.



SCHIMBAREA FEȚEI DE MASĂ

Sticlele, cănile și alte obiecte de inventar mai mari se debarasează în mînă, transportîndu-le direct la oficiu, unde se depun — pe sorturi — în lăzi de ambalaj sau pe mesele destinate acestui scop. Se recomandă să se ia maximum 3 sticle într-o mînă, fără a le atinge între ele.

La oficii, obiectele de inventar se depun pe categorii de obiecte, ordonate de către ospătari și ajutorii acestora; *la spălătorul de vase:* farfuriile întinse mari, desert, jour; ceștile de supă cu suporturile respective; ravierele, salatierele; tacîmurile pe sorturi; tăvile, platourile, supierele, sosierele etc.; *la spălătorul de pahare:* paharele, ceștile de cafea și ceai, cu suporturile respective; cupele de înghețată; vazele de flori, ceainicele, cănile de lapte; scrumierele (se vor spăla în bazine separate).

Nu se vor depune la oficiu obiecte de inventar fără a fi curățate sumar de eventualele resturi și ordonate pe categorii.

Curățarea (spălarea) obiectelor de inventar se face pe categorii de obiecte, cu respectarea tehnicii de lucru specifice.

Obiectele de inventar ciobite sau defecte se pun după spălare în rafturi separate, pentru a fi depozitate la magazie în vederea casării.

REGULI GENERALE PENTRU EFECTUAREA SERVICIULUI ÎN RESTAURANT

Practica din unele unități de alimentație publică din țară și străinătate a generalizat o serie de reguli de servire, dintre care le amintim pe cele mai importante:

— Obiectele de inventar necesare servirii clienților nu se aranjează înainte de a verifica dacă fața de masă este corect așezată, curată și fără defecte;

de asemenea, obiectele de inventar în care se servesc clienţii trebuie să fie curate, fără defecte şi toate de acelaşi model.

— Transportul şi manipularea diferitelor obiecte de inventar se fac conform regulilor arătate anterior, o atenţie deosebită acordîndu-se manipulării lor igienice.

— La aranjarea diferitelor obiecte de inventar pe mesele clienţilor se va ţine seama de regulile specifice pentru efectuarea mise-en-place-ului; emblema veselei trebuie să fie uşor lizibilă de către client.

— Un teanc de farfurii nu se va aranja pe o faţă de masă la care vor sta clienţii, deoarece lasă urme; o masă neocupată de clienţi nu va fi folosită niciodată ca gheridon sau masă de serviciu; dacă feţele de masă se schimbă în prezenţa clienţilor, se procedează prin substituire, astfel încît blatul şi moltonul respectiv să nu se vadă.

— Scobitorile, olivierele şi muştarierele se depun şi se păstrează la consolă, oferindu-se clienţilor numai la cerere sau la servirea preparatelor care le necesită.

— Mutarea meselor şi scaunelor se face fără a fi trase pe pardoseală; mesele se ridică şi se aşază la locul dorit, prin prinderea lor de blat cu ambele mîini pe sub faţa de masă, de unul sau doi lucrători; ridicarea meselor şi purtarea lor peste mesele la care stau clienţi sînt contraindicate.

— Cănile, carafele şi sticlele nu se pun direct pe masa clienţilor; dacă totuşi se aduc, se vor aşeza pe un suport (tas) cu şervetel sau rondea din hîrtie decorativă.

— Comenzile se iau complet, de la început (toate preparatele şi băuturile ce urmează a fi servite), pentru ca ospătarul să poată efectua mise-en-place-ul şi să asigure succesiunea serviciului potrivit structurii meniului comandat.

— Preparatele se oferă clienţilor în ordinea în care se servesc obişnuit la o masă de prînz sau cină: gustări, supe-creme-ciorbe, pescărie, antreuri, preparate de bază, legume-salate, brînzeturi, dulciuri de bucătărie şi patiserie-cofetărie, fructe.

— După alegerea meniului, se recomandă băuturile potrivite preparatelor respective.

— Înainte de servirea preparatelor la masă se aduc pîinea, băuturile aperitiv şi apa minerală sau potabilă.

— Preparatele calde se servesc în veselă fierbinte, iar cele reci în veselă rece; preparatele se menţin la cald, folosind pe gheridon reşoul (spirtiera) sau plăcile şofante.

— Servirea preparatelor se face în ordinea meniului, urmărindu-se ca serviciul următor să corespundă cu terminarea precedentului şi debarasarea obiectelor de inventar folosite.

— Orice preparat servit la platou este prezentat clienţilor înainte de a fi porţionat, filetat sau tranşat, precum şi după reconstituirea pieselor, în cazul tranşărilor şi filetărilor: platoul se prezintă din nou clienţilor, pentru a repeta, cînd porţia este din mai multe tranşe şi nu a fost servită în totalitate la primul serviciu.

— Prezentarea preparatelor se face prin stînga clientului, ospătarul avînd platoul pe antebraţul şi mîna stîngă puţin deasupra mesei, mîna dreaptă la spate (pe talie), corpul înclinat uşor în faţă pe piciorul stîng uşor fandat în faţă.

— Tranşarea preparatelor se face pe o planşetă din lemn; este interzisă tăierea bucăţilor de carne pe platouri metalice.

— Înainte de a fi servite, vinurile se prezintă clientului care a comandat, pentru degustare.

— Băuturile se servesc la temperaturile recomandate, în pahare specifice fiecărui sortiment.

— Servirea unui nou sortiment de vin trebuie să corespundă cu servirea preparatelor cu care se asociază.

— La servirea brînzeturilor rămîn pe masă: farfuria-desert cu tacîmurile respective, menajul, paharul de apă şi vin, farfuria de pîine şi cuţitul pentru unt, şervetul, scrumiera, numărul mesei şi decoraţia; întotdeauna, la servirea brînzeturilor se va oferi tost sau pîine prăjită şi unt.

— Înainte de servirea dulciurilor de bucătărie şi a produselor de patiserie-cofetărie se debarasează farfuria şi tacîmurile folosite la servirea brînzeturilor, farfuria de pîine şi cuţitul pentru unt, menajul şi se strîng firimiturile cu ajutorul fărăşului şi al perici speciale sau cu ancărul, împăturit, pe o farfurie întinsă mare.

— La servirea cafelei cu băuturi digestive (coniac-lichior), atunci cînd nu se mai serveşte în continuare vin, paharele de vin se debarasează, rămînînd pe masă numai paharul de apă şi şervetul.

— Scrumierele se schimbă prin substituire, nu se răstoarnă în farfuriile debarasate sau pe tăvi.

— Bolul pentru spălarea mîinilor la servirea anumitor preparate (pui la rotisserie, raci, sparanghel, peşte nedezosat ş.a.) se oferă pe farfurii-suport cu un şervet colorat.

— Obiectele de inventar căzute se ridică şi se înlocuiesc imediat cu altele curate.

— Şervetul curat se oferă clientului direct, pentru a-l lua singur de pe farfurie sau se aşază pe masă, lăsîndu-l să alunece după o farfurie întinsă sau cu ajutorul tacîmului de serviciu; oferirea şervetului de către ospătar prin prinderea (manipularea) directă cu mîna constituie o greşeală.

Pe partea dreaptă a clientului se efectuează de către ospătar următoarele servicii:

— punerea şi debarasarea farfuriilor de orice fel, cu excepţia celor pentru pîine, salate şi a suporturilor pentru boluri, care se plasează pe partea stîngă a clientului;

— punerea şi debarasarea cuţitelor şi lingurilor, cu excepţia cuţitului pentru unt şi a lingurii folosite la servirea spaghetelor;

— punerea şi debarasarea paharelor;

— servirea preparatelor porţionate la farfurie, ceaşcă, cupe, cu excepţia salatelor la farfurie care se servesc pe partea stîngă;

— servirea băuturilor de orice fel, porţionate sau direct din sticlă;

— prezentarea listelor de preparate-băuturi şi a notei de plată;

— prezentarea vinului pentru degustare şi alegere persoanei care a comandat.

Pe partea stîngă a clientului, ospătarul va efectua următoarele servicii:

— punerea şi înlocuirea furculiţelor, cu excepţia celor pentru melci, stridii şi sparanghel, care se pun prin dreapta;

— punerea şi debarasarea farfuriilor de pîine, de salată, a bolului pe suport şi a cuţitului pentru unt;

— prezentarea platourilor cu diferite preparate; dacă la masă sînt mai mulţi oameni, prezentarea se poate face dintr-un loc care să permită tuturor observarea preparatului;

— servirea preparatelor din platou, legumieră, timbal, supieră, sosieră în sistemul direct şi indirect;

— servirea salatelor şi a pîinii.

Pe ambele părţi ale clientului, ospătarul poate proceda la:

— strîngerea firimiturilor înainte de servirea desertului;

— orice alt serviciu care se face în mod obişnuit prin dreapta sau prin stînga clientului, dacă spaţiul (din cauza unor loje, canapele, stîlpi) nu permite efectuarea serviciului pe partea pe care se face de regulă.

Priorităţile generalizate la servirea clienţilor ce participă la mese obişnuite:

— femeile sînt servite primele, în ordinea vîrstei, ultima fiind gazda sau cea care a comandat masa;

— bărbaţii sînt serviţi după femei, tot în ordinea vîrstei, ultimul fiind cel care a comandat masa;

— copiii şi adolescenţii sînt serviţi ultimii, în ordinea vîrstei, de la mare la mic, sau potrivit indicaţiilor date de părinţi.

În cazuri speciale:

— ospătarul trebuie să procedeze cu mult tact pentru a nu deranja pe ceilalţi clienţi şi a pune într-o situaţie dificilă pe cei în cauză;

— persoanelor infirme li se vor tăia bucăţile de carne sau alte preparate servite;

— cîinilor (care nu sînt admişi de regulă în restaurante) li se va da de mîncare în recipiente speciale, marcate distinct în acest scop, pentru a nu se confunda cu restul inventarului folosit în unitate pentru servirea clienţilor;

— se vor cere clienţilor scuzele de rigoare în cazul unor eventuale accidente sau incidente, propunîndu-se mijloace adecvate pentru remediere;

— se va răspunde cu amabilitate cînd un client este chemat la telefon, cel solicitat fiind anunţat discret şi condus la telefon; cel care-l conduce se va retrage în momentul începerii convorbirii; prin excepţie, apelantul va fi identificat pentru a fi anunţat clientul de cine este căutat;

— dacă trebuie transmis un mesaj, acesta se va reproduce cu exactitate şi citeţ, înmînîndu-se destinatarului pe o farfurie-desert sau tăviţă.

Personalul din restaurant se va strădui să intuiască şi să îndeplinească dorinţele exprimate de clienţi. Astfel, unor clienţi care se pregătesc să fumeze, ospătarul le va oferi foc, începînd cu femeile. De asemenea, va răspunde prompt la orice întrebare pusă de client, gata să îndeplinească cu plăcere şi amabilitate dorinţele acestuia.

TEHNICI (METODE) DE LUCRU PENTRU EFECTUAREA SERVICIULUI ÎN RESTAURANT

În activitatea practică a unităţilor de alimentaţie publică, în funcţie de categoria şi specificul lor, de numărul şi structura clienţilor s-au generalizat mai multe metode de servire: serviciul indirect, direct, serviciul la gheridon, serviciul la farfurie, autoservirea, bufetul rece etc.

Serviciul indirect este simplu şi uşor pentru ospătari, fiind folosit mai ales în unităţile mici, în familie şi cîteodată cu ocazia banchetelor.

Platoul pe care se află preparatele respective, însoţit de tacîmul de serviciu, este prezentat prin stînga clientului, care se serveşte singur. Ospătarul ţine platoul pe antebraţul şi mîna stîngă şi prezintă preparatul clientului, după care-l invită să se servească cu ajutorul tacîmului de serviciu.

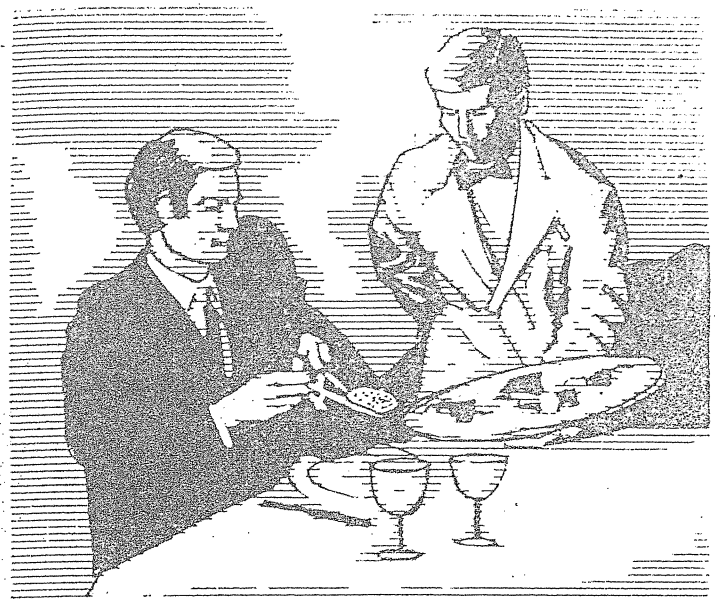
În mod obligatoriu, după servirea unui client, ospătarul se va retrage în spatele lui pentru a reface armonia platoului, după care îl va prezenta următorului, în ordinea de prioritate recomandată, pentru a se servi singur.

La prezentarea platoului, ospătarul va adopta poziţia clasică, bustul uşor înclinat, mîna dreaptă la spate, la nivelul taliei, piciorul stîng puţin în faţă, uşor fandat.

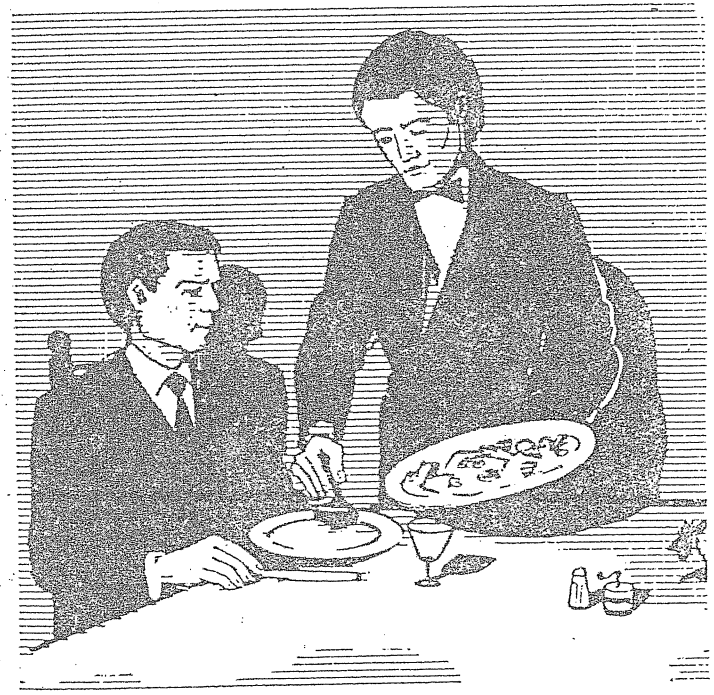
Serviciul indirect are avantajul că cere un număr redus de personal, cu o calificare modestă, dar şi dezavantajul că este mai lent şi mai puţin sigur datorită neîndemînării unor clienţi.

Serviciul direct necesită o pregătire mai temeinică a personalului de servire. Este recomandat în împrejurări în care se impune servirea rapidă (mese festive, mese oficiale, grupuri de turişti, vagoane-restaurant).

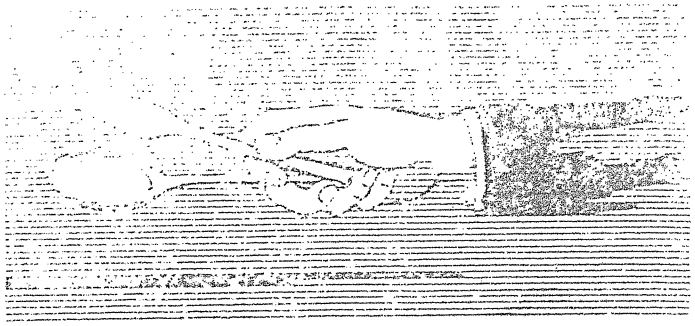
Platoul este prezentat clientului, ca şi în cazul serviciului indirect, după care ospătarul (avînd platoul protejat de servet, pe mîna stîngă) se apropie de client şi, cu ajutorul tacîmului de serviciu format din o lingură şi o furculiţă, ia o parte din preparat cu garniturile respective şi le aşază în farfuria clientului, carnea către client, garniturile către emblemă sau mijlocul mesei. Marginea platoului dinspre client trebuie să fie puţin deasupra farfuriei şi cît mai aproape de aceasta pentru a evita pătarea feţei de masă. Serviciul direct, fiind rapid şi eficace, constituie un serviciu de clasă şi necesită un personal cu calificare superioară. Nu se poate aplica în cazul unor preparate fărîmicioase, piese mari etc.

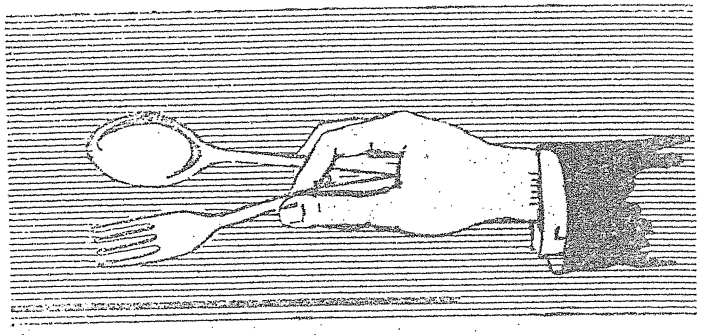


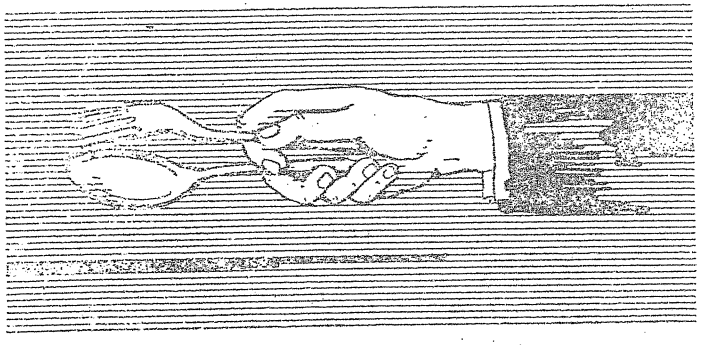
SERVICIUL INDIRECT

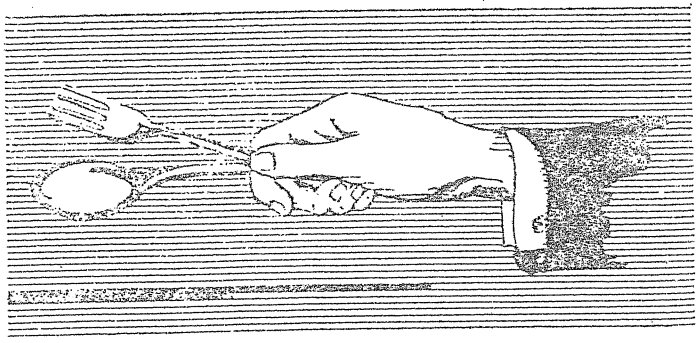


SERVICIUL DIRECT









FOLOSIREA TACÎMURI-LOR DE SERVICIU

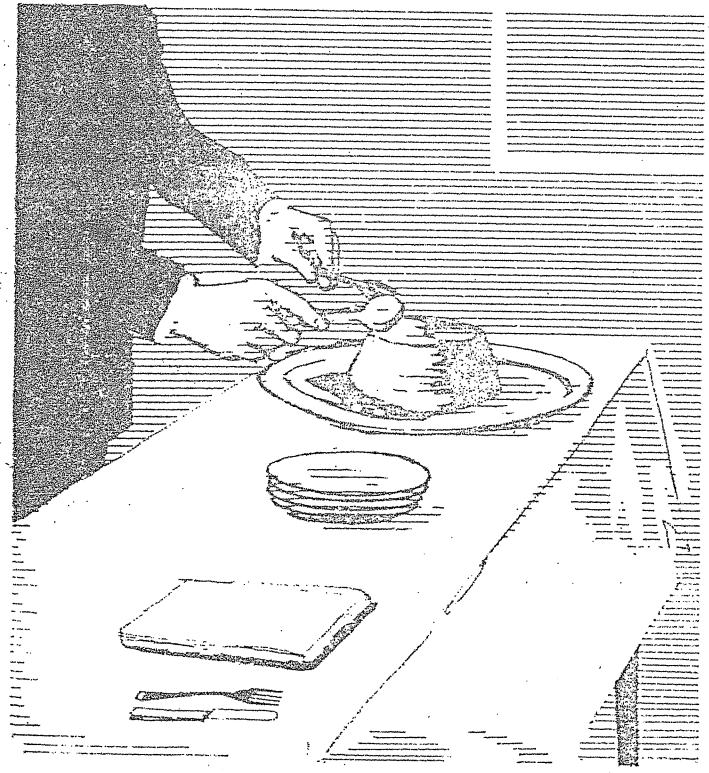
Serviciul la gheridon este practicat în marile restaurante, atunci cînd porţionarea, tranşarea, filetarea şi flambarea unor preparate se fac în salon, lîngă masa clientului. Operaţiunile enumerate se fac pe gheridon, după care porţiile respective se montează pe farfurii şi se aşază în faţa clientului prin dreapta. Se poate efectua şi serviciul direct după reconstituirea pieselor. Ospătarul vine cu platoul de la bucătărie, îl prezintă clienţilor, după care merge la gheridon, îl aşază pe reşou sau plăci şofante şi începe să lucreze ţinînd, după caz, lingura sau cuţitul în mîna dreaptă şi furculiţa în mîna stîngă; porţiile le aşază pe farfuriile calde sau reci aflate pe gheridon, în dreapta.

În cazul tranşării sau porţionării unor piese mari, reconstituirea este obligatorie, pentru a prezenta încă o dată clienţilor platoul respectiv şi a pune în evidenţă măiestria şi priceperea lucrătorului. Apoi se poate efectua serviciul direct.

Serviciul la gheridon este îngrijit şi sigur, deoarece ospătarul lucrează cu ambele mîini şi nu există riscul de a păta hainele clienţilor sau faţa de masă. În acelaşi timp, este un serviciu spectaculos, elegant, aplicabil la servirea oricăror preparate. Inconvenientul constă în faptul că e mai lent, necesită mai mult spaţiu liber în salon şi un personal cu calificare superioară.

La efectuarea serviciului la gheridon, ospătarul va fi orientat permanent cu faţa la client în timp ce lucrează şi nu va încărca excesiv farfuria acestuia (o farfurie cu multe preparate poate să indispună anumiţi clienţi).

O variantă a serviciului la gheridon este *serviciul de pe căruciorele de prezentare*, folosit în cazul gustărilor, specialităţilor casei, salatelor, brînzeturilor, produselor de patiserie, aperitivelor digestive ş.a. Pentru realizarea lui, ospătarul aduce căruciorul cît mai aproape de masa clientului servind preparatele în farfurii adecvate (cu ajutorul tacîmului de serviciu) pe care le ia din



SERVICIU LA GHERIDON

rezerva pregătită pe poliţele inferioare ale căruciorului. În acelaşi fel procedează la servirea băuturilor, aperitive sau digestive, situaţie în care pe cărucior se asigură nu numai un sortiment variat de băuturi, ci şi accesoriile necesare: măsuri, pahare diferite, cleşte pentru gheaţă, găletuşă cu gheaţă cuburi şi pisată.

Serviciul la farfurie este practicat la restaurantele mai modeste, în cele cu autoservire, în snack-uri şi braserii.

Ospătarul preia de la bucătărie 2—3 farfurii în mîna stîngă, o a patra în dreapta, le duce în salon şi serveşte clienţii pe partea dreaptă, în ordinea de preferinţă impusă de ocazie. Întotdeauna farfuria se aşază în faţa clientului, cu emblema către mijlocul mesei.

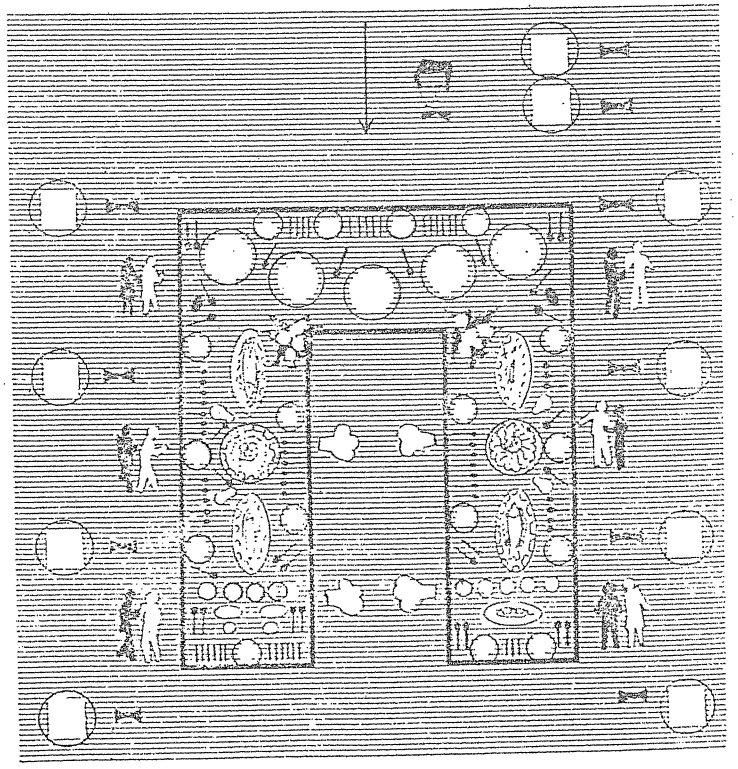
Dacă în salon trebuie transportat un număr mai mare de farfurii, se poate apela la cărucioarele speciale destinate acestui scop.

Acest sistem de servire prezintă o serie de avantaje: permite servirea preparatelor fierbinţi, este rapid şi nu cere un personal cu un înalt grad de calificare; poate avea şi unele inconveniente, în special pentru secţia bucătărie, unde montarea minuţioasă a multor preparate necesită personal mai numeros.

Autoservirea constituie o formă de servire frecvent întîlnită ce se adresează, în general, clientelei grăbite sau celor care nu doresc să beneficieze de serviciile tradiţionale prin ospătari.

Formele de organizare ale serviciilor în unităţile cu autoservire diferă, dar totdeauna clienţii îşi pot alege, după gust şi posibilităţi financiare, preparatele şi băuturile dorite, pe care şi le transportă singuri la masă, unde le consumă, stînd pe scaune sau în picioare.

Plata consumaţiei se face la casă, în momentul ieşirii de pe linia de distribuire a alimentelor, sau la ieşirea din unitate, pe baza unui tichet.



În ultimul timp, s-a răspîndit sistemul de automate pentru vînzarea unor produse alimentare preambalate, a băuturilor şi produselor de tutun. Automatele funcţionează pe principiul încasării contravalorii prin fişe convenţionale sau monede metalice de valoare egală cu cea a produselor expuse şi oferite spre vînzare.

De multe ori, funcţionarea unităţilor cu autoservire, cît şi vînzarea prin automate, este limitată la anumite ore.

Bufetul rece este din ce în ce mai des întîlnit, atît în restaurantele de categorie superioară, cît şi în cele modeste. Serviciul se execută de maniere diferite. De obicei, pe bufet se aşază platourile cu preparatele oferite, precum şi inventarul necesar pentru servire. Clienţii se pot servi singuri ori cu ajutorul ospătarilor (bucătari), ce aşteaptă în partea prin care nu circulă clienţii.

Farfuriile necesare se găsesc pe mese, la intrarea pe fluxul bufetului, în timp ce pîinea, tacîmurile, şervetele şi alte accesorii se pot afla la ieşirea din flux.

ETAPELE EFECTUĂRII SERVICIULUI ÎN RESTAURANT

Să presupunem că pentru prima oară trecem prin faţa unui restaurant şi că privirile ne sînt atrase de plăcuta arhitectură a clădirii, întregită de elemente florale armonios îmbinate, cu geamuri mari prin care se conturează interioare elegante şi intime.

Împinşi de curiozitate, ne hotărîm să pătrundem acest „mister" unde se pare că ordinea, curăţenia, bunul gust, amabilitatea şi solicitudinea sînt atribute ce caracterizează „casa". Într-adevăr, un personal amabil şi surîzător, într-o ţinută impecabilă, ne salută politicos şi ne conduce către o masă despre care ne lasă să înţelegem că a fost aleasă special pentru noi. Remarcăm că şeful de sală şi ospătarii nu răspund niciodată „nu avem", pentru că, cu puţină bunăvoinţă şi efort organizatoric, totul este posibil. Un ospătar ne ajută să ne dezbrăcăm, mai întîi femeile, apoi bărbaţii, după care predă îmbrăcămintea la garderobă şi ne înmînează tichetele (marca) de depunere. Şeful de sală şi ospătarul ne ajută să ne aşezăm pe scaun şi imediat ni se aduce lista de bucate şi de băuturi. Se apropie de noi după ce au văzut că am făcut alegerea. Fiecare şi-a ales cîte un preparat şi şeful de sală are grijă să noteze toate dorinţele, recomandîndu-ne vinurile care se asociază cu un preparat sau altul. Multe din preparatele alese sînt necunoscute, noi specialităţi. Totul ne este explicat cu de-amănuntul. Apoi se opreşte la o altă masă. Remarcăm faptul că fiecare client este tratat cu aceeaşi politeţe. Nimeni nu aşteaptă, nimănui nu-i lipseşte nimic din ceea ce doreşte. Unii clienţi sînt conduşi la bar, unde pot aprecia un anume aperitiv. Totul este făcut cu calm, fără nervi. Fiecare ştie precis ce trebuie să facă.

Primul preparat ne-a fost deja servit. Doi lucrători se ocupă de masa noastră. Preparatele sînt servite cu stil, vinurile cu metodă şi delicateţe şi aceasta permanent pe toată durata mesei. Observăm şeful de sală — este prezent, se plimbă printre mese remarcînd cea mai mică neregulă. Ospătarii noştri, aparent absenţi, sînt prompţi, discreţi, atenţi la masa noastră, dovedind în acelaşi timp spirit de echipă, ajutîndu-şi colegii. Ne impresionează curtoazia, amabilitatea şi, în acelaşi timp, eleganţa, calităţi ce le conferă un aspect ireproşabil. Angajăm o mică discuţie cu unul dintre ei. Ne răspunde precis, fără a ridica vocea, evitînd prelungirea conversaţiei.

Fiecare ospătar lucrează cu exactitate, cu metodă, cu calm şi în linişte. Masa se apropie de sfîrşit; urmează desertul. O listă deosebită ne informează asupra gamei sortimentale oferite spre alegere. Varietatea şi specialităţile impun noi explicaţii, care ne sînt date cu plăcere şi precizie. Alegem, iar şeful de sală notează cu grijă. Un ospătar debarasează cu multă eleganţă, pregă-

lind masa pentru desert. Se serveşte desertul şi ni se propune o cafea cu coniac şi lichior, pentru a întregi savoarea preparatelor şi a uşura digestia. Am scos o ţigară din pachet şi în momentul cînd am pus-o în gură ospătarul a oferit focul. Apoi serveşte cafeaua cu digestivele respective şi înainte de a termina ne schimbă scrumiera.

Care sînt observaţiile pe care le avem de formulat? Pînă acum nici una. Nu am mîncat nici prea repede, nici prea încet. Am ştiut că sîntem observaţi de ospătari, dar acest lucru nu ne-a deranjat. Toate dorinţele noastre au fost ascultate şi îndeplinite prompt şi cu discreţie.

Cerem nota. În cîteva minute, ea ne este prezentată pe o farfurie întinsă, într-un şerveţel. Plătim cu o bancnotă. Ospătarul ridică farfuria cu nota şi bancnota, merge la casă, achită şi aduce restul pe aceeaşi farfurie. Se retrage politicos, mulţumind, fără să aştepte bacşiş. Ajută femeile să se ridice de la masă, trăgîndu-le scaunele, apoi se duce la garderobă, cere îmbrăcămintea clienţilor şi îi ajută să se îmbrace. Ne luăm rămas bun. Ospătarul ne salută respectuos. Şeful de sală vine către noi şi ne conduce pînă la uşă, ne salută şi ne adresează formule de politeţe consacrate, invitaţia de a mai reveni în unitatea lor.

Ce-ar spune un client care s-a bucurat de astfel de servicii? Numai aprecieri pozitive care vor asigura un renume excelent restaurantului respectiv, pentru că cel mai autorizat judecător este cel ce simte, cum spune românul, pe propria lui piele serviciile oferite.

Chiar dacă clientul nostru a intrat pentru prima dată în restaurant a observat, aşa cum s-a arătat mai înainte, un serviciu ordonat şi corect, datorat spiritului de echipă al brigăzii de servire din restaurant, conştiinciozităţii şi corectitudinii profesionale. Acest lucru este posibil în condiţiile respectării cu rigurozitate a regulilor de servire generalizate în activitatea practică din restaurant şi ordonate pe faze de lucru, pe etapele efectuării serviciului.

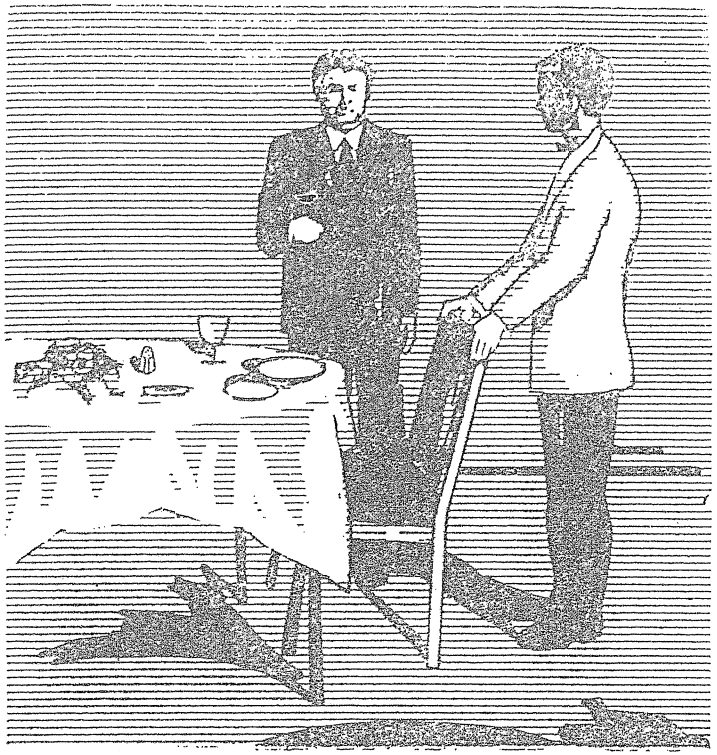
Servirea propriu-zisă a clienţilor începe după terminarea lucrărilor de aranjare a salonului şi efectuarea şedinţei de instructaj (careul). Ospătarii şi ajutorii acestora iau în primire raioanele, controlează modul în care s-a efectuat mise-en-place-ul, luînd măsurile de remediere ce se impun. La sosirea clienţilor încep serviciul, parcurgînd de regulă următoarele etape: primirea şi conducerea clienţilor la masă; luarea comenzilor şi transmiterea acestora la secţii; preluarea de la secţii a preparatelor şi băuturilor comandate; efectuarea propriu-zisă a serviciilor şi a debarasării; întocmirea notei de plată şi conducerea clienţilor.

Primirea şi conducerea clienţilor la masă

Primirea şi conducerea clienţilor la masă se fac de către şeful de unitate şi ospătarul principal (şeful de sală); în lipsa acestora, de către ospătarul liber din raionul cel mai apropiat de intrare. O primire amabilă şi atentă, concretizată într-un zîmbet plăcut şi un salut adecvat, constituie o primă surpriză agreabilă pentru client, o primă impresie bună despre restaurantul respectiv.

Lucrătorii din restaurant primesc clienţii ieşindu-le în întîmpinare şi adresîndu-le salutul cuvenit îi conduc spre masa rezervată sau oferită ad-hoc, mergînd înainte, cu faţa orientată către ei.

Plasarea unui client la masă, dacă nu există rezervarea, implică o mare atenţie. Ea trebuie să satisfacă, pe de o parte, cerinţele clientului, iar pe de altă parte, pe cele ale unităţii. Care pot fi aceste cerinţe? Clientul doreşte să stea singur, să mănînce repede, să stea într-un loc liniştit, să fie mai aproape de orchestră, să fie într-un loc ferit de curent ş. a. De aceea, lucrătorilor care primesc clienţii şi îi conduc la masă li se cere mult tact şi capacitate de orientare, ţinînd cont de numărul, vîrsta, naţionalitatea acestora (pentru a-i conduce în raioanele deservite de ospătarii ce cunosc limba respectivă), precum şi de ocuparea raţională a diferitelor raioane din salon.



OFERIREA SCAUNULU

După ce clienţii au fost conduşi la masa respectivă, li se oferă scaunele, mai întîi femeilor şi apoi bărbaţilor, oferirea scaunului fiind un gest de politeţe şi nu de slugărnicie, cum greşit este considerat de unii lucrători.

Odată aşezat la masă, clientul trebuie să se bucure de o atenţie deosebită, oferindu-i-se listele de preparate şi băuturi prin formule de politeţe: „O clipă vă rog!" „Poftiţi lista de preparate pentru a vă alege meniul!" „Un moment, colegul meu vine imediat!" ş. a.

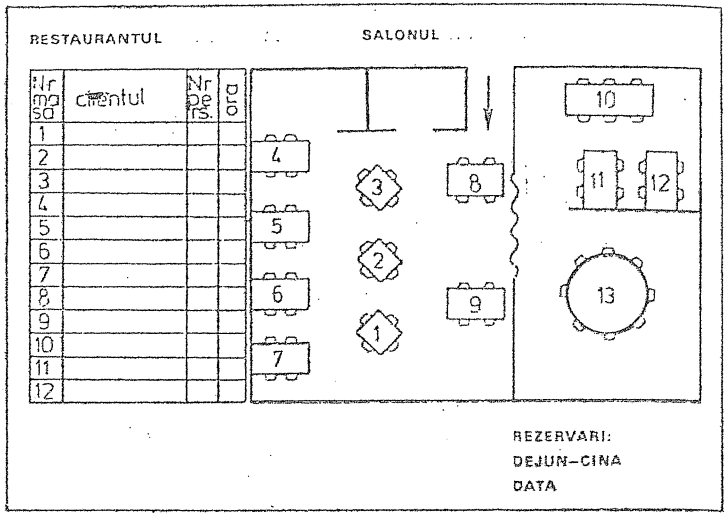
Primirea clienţilor trebuie să fie promptă, iar atunci cînd nu ne putem ocupa imediat de masa respectivă, să-i prevenim, scuzîndu-ne în mod politicos, că sîntem ocupaţi cu anumite servicii, dar imediat vom fi la dispoziţie. Un asemenea procedeu asigură prevenirea a numeroase nemulţumiri din partea clienţilor, care, în multe cazuri, au tendinţa de a aprecia că timpul de la venirea în unitate pînă la începerea efectivă a serviciilor este mult mai mare decît în realitate.

În ultimul timp, în restaurantele cu tradiţie găsirea unei mese libere la o anumită oră a devenit o problemă dificilă. Din acest motiv, în tot mai multe unităţi a început să se practice sistemul rezervărilor anticipate.

De obicei, aceste rezervări se fac telefonic. Persoana care ia comanda notează numele şi prenumele clientului, data, ora şi numărul persoanelor, eventual anumite preferinţe: forma meselor, decoraţiunile florale, preparatele speciale ş.a. Se atrage atenţia clienţilor că rezervarea se face numai pentru un anumit timp, de regulă o jumătate de oră, după care masa se poate oferi altor solicitanţi.

Pentru evidenţierea acestor rezervări se obişnuieşte să se întocmească un plan al saloanelor, cu dispunerea meselor pe numere şi locuri. Pe acest plan se notează cu creionul rezervările făcute. Dacă numărul celor ce solicită rezervări este mare, se poate întocmi o listă în ordine alfabetică.

Pentru grupurile de turişti sau pentru alte acţiuni organizate, rezervarea meselor se face pe baza comenzilor anticipate sau a fişelor acţiunilor respective.



NUL DE REZERVĂ
UNUI RESTAURANT

Se recomandă ca la primirea clienţilor să nu se accepte modificări în structura aranjării meselor în salon, efectul fiind inestetic, îngreuind serviciul şi determinînd deranjarea clienţilor de la mesele vecine.

Luarea comenzilor şi transmiterea acestora la secţii

De regulă, comenzile se iau de lucrătorul care a primit clienţii şi i-a condus la masă.

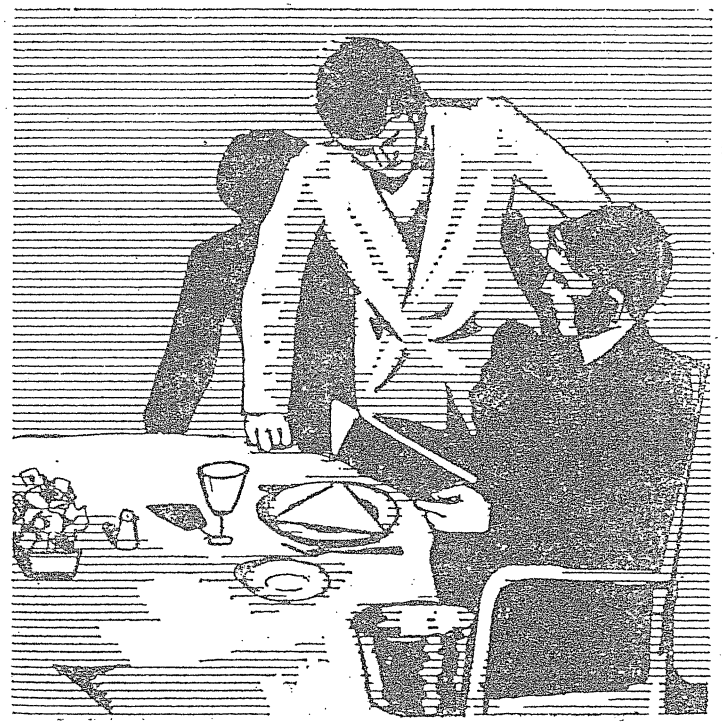
După ce clienţii s-au aşezat, se oferă listele de preparate şi băuturi. Operaţiunea se face prin dreapta fiecărui client, întîietate avînd femeile. Apoi, lucrătorul respectiv se retrage la cîţiva paşi de masa clientului pentru a-i da posibilitatea să-şi aleagă mîncărurile şi băuturile preferate. El urmăreşte cu atenţie, sesizează dacă este cazul şi intervine pentru a da explicaţiile necesare referitoare la componenţa unor preparate şi face recomandări privind specialităţile unităţii respective. Ţinînd carnetul de comenzi în mîna stîngă (la nivelul inimii) şi creionul sau pixul în mîna dreaptă, notează comanda, informează clienţii asupra duratei de pregătire a unor preparate la comandă.

Pentru informarea clienţilor asupra sortimentelor de preparate şi băuturi ce se oferă la vînzare în unele unităţi se pot folosi, în afara listelor de preparate şi băuturi, şi alte mijloace: expoziţiile şi miniexpoziţiile de preparate culinare, platourile de prezentare, cărucioarele de prezentare şi, bineînţeles, prezentarea verbală.

La luarea comenzii se va avea grijă ca aceasta să fie completă — să se stabilească toate preparatele, produsele de însoţire (sosuri, salate, condimente) şi băuturile pentru ca ospătarul să-şi poată organiza raţional serviciile.

Apoi, în funcţie de evidenţa operativă existentă în unitate, ospătarul întocmeşte bonul de marcaj-nota de comandă — manual sau prin casa de marcaj, avînd obligaţia de a înscrie toate elementele pe care trebuie să le conţină documentul respectiv. Bonul de marcaj întocmit la consolă sau la casă poate fi dus la secţie de ospătar sau de ajutorul acestuia pentru a ridica comenzile respective.

POZIŢIA CORECTĂ
A OSPĂTARULUI
LA LUAREA COMENZII



POZIŢIA INCORECTĂ
A OSPĂTARULUI
LA LUAREA COMENZII

La transmiterea comenzilor către secţii, lucrătorii din salon folosesc următoarele expresii:

— *„să meargă"* — atunci cînd se solicită pregătirea unei comenzi la minut sau montarea în obiectele de inventar adecvate a unor preparate deja pregătite;

— *„ridic"* sau *„iau"* — atunci cînd ospătarul se prezintă la secţie pentru a lua un preparat pentru care s-a dat comanda „să meargă";

— *„reclam"* — atunci cînd ospătarul constată că o comandă întîrzie.

La primirea comenzilor, bucătarul sau şeful de secţie este obligat să le citească cu voce tare, dîndu-le spre executare lucrătorilor, evitîndu-se în felul acesta eventualele confuzii în efectuarea lor.

După ce comenzile au fost transmise la secţii, pentru a fi pregătite, ospătarul şi ajutorul acestuia completează aranjarea mesei cu obiectele de inventar în salonul restaurantului.

În cazul în care clienţii, din anumite motive, refuză servirea unor preparate comandate, acestea se pot restitui la secţiile de unde provin pe baza bonurilor de retur întocmite pe acelaşi formular ca şi la comenzi. Bonurile de retur se aprobă de şeful unităţii sau de înlocuitorul acestuia.

Preluarea preparatelor şi băuturilor comandate de la secţii

Înainte de preluarea preparatelor de la secţiile bucătăriei, ospătarul sau ajutorul lui se îngrijesc de asigurarea farfuriilor necesare servirii preparatelor respective (un număr corespunzător porţiilor comandate, plus una de rezervă). Preparatele calde se servesc întotdeauna în veselă fierbinte. Pentru aceasta, ospătarul va pregăti farfuriile respective, preluîndu-le din dulapul cald din oficiu sau din loveratoarele aflate în salon.

La preluarea platourilor ospătarul va folosi întotdeauna şervetul de serviciu (ancărul) împăturit, pentru a-şi proteja palma. Pentru preparatele gratinate în platou se va folosi un al doilea platou rece, de aceeaşi mărime şi formă cu primul. Dacă acest lucru nu este posibil, se vor utiliza două şervete de serviciu împăturite.

După ce preparatele au fost montate în obiectele de inventar adecvate, se aşază pe masa caldă sau rece unde bucătarul gestionar sau înlocuitorul acestuia verifică dacă corespund calitativ şi cantitativ. Ospătarul are obligaţia să controleze dacă preparatele corespund cu comanda dată; în cazul unor dubii, nu va ridica preparatele necorespunzătoare, cerînd, după caz, sprijinul şefului de unitate sau al altor conducători pe linie ierarhică.

Preluarea platourilor se face prin tragerea lor de pe masa caldă acoperită de un material textil, de preferinţă molton, cu mîna dreaptă, aşezîndu-le pe mîna şi antebraţul stîng. Platourile ţinute la cald pe plită vor fi prinse de ospătar din acelaşi loc de unde au fost prinse de bucătar, pentru a nu se arde la mînă.

Transportul platourilor cu preparate în salon se face diferenţiat, în funcţie de numărul şi mărimea lor.

Platourile mari, care conţin de la şase porţii în sus, se transportă pe mîna şi antebraţul stîng.

Platourile mai mici, cu un număr redus de porţii, precum şi farfuriile respective, se pot transporta după cum urmează:

— *un platou şi 4—5 farfurii:* platoul se prinde cu mîna stîngă, înfăşurată în şervetul de serviciu, cu degetele mare, arătător şi mijlociu, farfuriile aşezîndu-se în teanc pe degetul mare şi antebraţ, sprijinindu-se în acelaşi timp cu degetul inelar şi cel mic; o altă modalitate constă în aşezarea platoului peste farfurii cu şervetul de serviciu între ele, după care se prinde cu ambele mîini şi se transportă în salon, depunîndu-se la consolă sau gheridon, de unde se ridică apoi şi se face serviciul respectînd regulile cunoscute;

— *două platouri, 4—5 farfurii şi o sosieră:* se prinde primul platou cu mîna stîngă înfăşurată în şervet, cu degetul mare, arătător şi mijlociu; se aşază farfuriile pe degetul mare şi antebraţ, sprijinindu-le pe inelar şi pe cel mic; se trage şervetul de serviciu peste farfurii, după care se aşază al doilea platou deasupra farfuriilor; sosiera pe suport cu şerveţel se ridică şi se duce în mîna dreaptă.

În unele localuri, preparatele sînt acoperite în timpul transportului cu „clopot", pentru a nu se răci. Pentru transportul unui astfel de platou şi a 4—5 farfurii se va proceda după cum urmează: se acoperă platoul cu un „clopot" de dimensiuni corespunzătoare, se încing platoul şi „clopotul" cu şervetul de serviciu împăturit în lungime; se aşază farfuriile fierbinţi peste şervetul de serviciu, pe „clopot", se prind cu ambele mîini şi se transportă în salon, depunîndu-le la consolă sau gheridon.

Pentru preparatele porţionate în farfurii transportul se poate face pe cărucioare speciale sau în mînă. Cînd transportul farfuriilor se face în mînă, nu se duc mai mult de 3—4 farfurii (3 în mîna stîngă şi una în dreapta), avînd grijă ca preparatele din farfurie să nu se atingă de alte farfurii.

Preluarea băuturilor de la secţie se face diferenţiat, în funcţie de modul în care se oferă — porţionate la pahare sau la sticle.

Băuturile porţionate la pahar se preiau pe tava acoperită cu şervet sau pe farfuria-suport cu şerveţel în cazul unui singur pahar. Transportul tăvilor se face pe mîna şi antebraţul stîng, nerecomandîndu-se purtarea tăvilor pe vîrful degetelor sau în mînă. O farfurie-suport cu un pahar se poate transporta în mînă.

Băuturile la sticle se preiau în mînă, avînd grijă ca sticlele să fie curate. Se pot transporta 2—3 sticle într-o mînă, fără a se atinge între ele. În salon, sticlele se pun în frapiere, la consolă, pe gheridon şi în cazuri speciale pe masa clientului pe suporturi sau tăviţă.

Efectuarea serviciului propriu-zis şi a debarasării

În funcţie de categoria unităţii, de numărul clienţilor, precum şi de caracteristicile preparatelor oferite, serviciul se efectuează diferenţiat: indirect, direct, la gheridon sau la farfurie. Indiferent de metoda aleasă, în practică s-au statornicit o serie de reguli care, respectate, asigură o bună derulare şi o succesiune normală a tuturor operaţiunilor.

O primă regulă care trebuie reţinută este aceea că serviciile se efectuează în ordinea meniului, asociindu-se băuturile cu preparatele respective.

Un nou serviciu va fi precedat de debarasarea obiectelor de inventar utilizat la consumarea preparatelor oferite.

Salatele, sosurile sau ingredientele se oferă clienţilor concomitent cu preparatul cu care se asociază sau imediat după aceasta, înainte ca clientul să fi început să consume din preparatele respective.

În unităţile care efectuează serviciul „à la carte" se începe întotdeauna cu turnarea apei în pahare, servirea pîinii şi a aperitivului, completîndu-se totodată mise-en-place-ul în funcţie de meniul comandat.

Primul serviciu se realizează prin prezentarea şi servirea gustărilor sau a supelor, cremelor, ciorbelor, după care se debarasează obiectele de inventar folosite.

Al doilea serviciu constă în prezentarea şi servirea preparatului următor, care poate fi ales din grupa pescărie sau antreuri. Oferirea vinului pentru degustare şi servire după regulile cunoscute trebuie să fie sincronizată cu servirea preparatului respectiv şi debarasarea paharului de aperitiv care se ridică după ce clientul a consumat băutura sau după ce a servit din primul fel de vin.

Al treilea serviciu este marcat de servirea preparatului de bază cu produsele de însoţire şi salata, concomitent cu oferirea celui de-al doilea vin

pentru degustare. După ce clientul îl acceptă, se servește în ordinea de prioritate cunoscută. Debarasarea paharului de la primul fel de vin se face în momentul în care clientul a început să consume din al doilea vin oferit. În cazul în care clientul nu dorește să consume cel de-al doilea vin, rămîne pe masă paharul de la primul vin; cu acordul clientului, se debarasează paharul de la al doilea fel de vin.

În practică se întîlnesc turiști care obișnuiesc să consume salata separat, după preparatul de bază. În această situație, servirea salatei se face la farfurie de desert, pe suportul existent la masă, utilizîndu-se tacîmul de la preparatul de bază sau cuțitul și furculița de desert.

Servirea brînzeturilor impune un serviciu îngrijit. De obicei, clienților li se prezintă platoul sau căruciorul cu brînzeturi pentru a-și alege sortimentele. Oferirea untului și a tostului sau a pîinii prăjite în coș de pîine sau farfurie întinsă mare, cu șervet de pînză, se impune ca o chestiune de rafinament.

După servirea brînzeturilor, debarasarea obiectelor de inventar folosite (menajul, farfuria de pîine, cuțitul pentru unt) și curățarea firimiturilor se impun în orice unitate de categorie superioară.

Desertul va fi servit clientului prin metoda de servire cea mai potrivită — pe farfurie de desert caldă sau rece, cu tacîmuri de desert aduse sau trase de pe mijlocul mesei înainte de servirea desertului. Oferirea vinului spumant sau dulce, licoros, este, de asemenea, o problemă de rafinament. Aceste vinuri trebuie bine răcite, frapate, deoarece numai astfel pot fi puse în evidență calitățile lor deosebite (aromă și buchet).

Înainte de servirea fructelor se face debarasarea obiectelor de inventar folosite la servirea desertului, se pregătesc și se pun pe masă farfuria de desert, cuțitul și furculița pentru fructe.

Serviciul se încheie în majoritatea cazurilor cu servirea cafelei, asociată cu coniacuri sau lichioruri de calitate. De obicei, la servirea cafelei rămîn pe masă numai suportul, șervetul, vaza de flori, scrumiera, numărul mesei, paharul de apă și paharul de vin, în cazul în care clienții continuă să servească din vinul respectiv.

La efectuarea propriu-zisă a serviciului, personalul din restaurant va respecta totdeauna regulile privind preluarea de la secții, transportul în salon, servirea propriu-zisă și debarasarea.

Pe tot parcursul efectuării serviciului, ospătarul va urmări cu discreție clientul pentru a-l servi prompt, va schimba scrumiera ori de cîte ori este nevoie, va umple paharele cu apă și vin pînă la limita admisă după ce clientul a consumat ceea ce a avut în pahar.

Întocmirea notei de plată și conducerea clienților

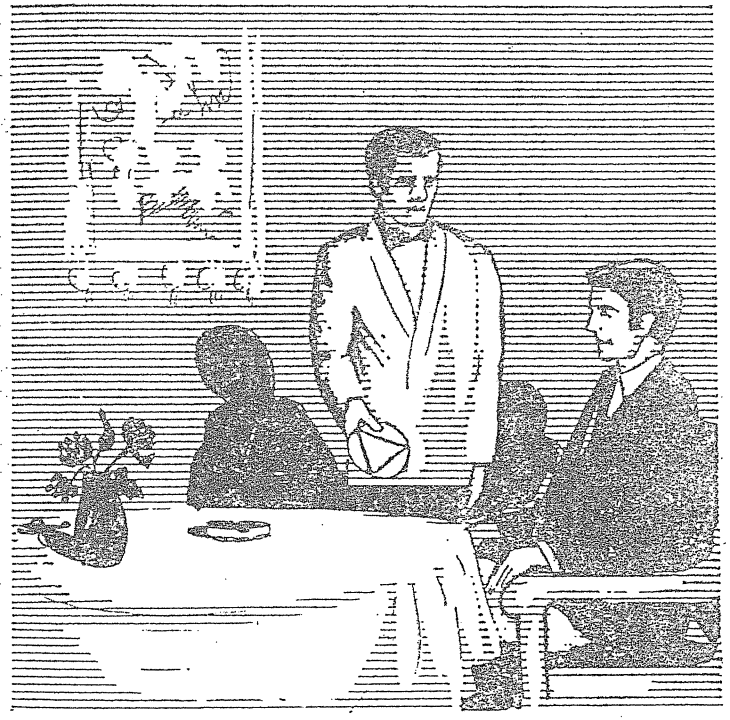
Nota de plată se întocmește la cererea clientului sau din inițiativa ospătarului înainte de ora închiderii localului sau a schimbării turelor. În funcție de sistemul practicat, nota de plată poate fi întocmită de către ospătar, casier sau șal pentru toate consumațiile, indiferent de valoarea plătită cu numerar, prin virament CEC sau în cont recepție hotel. Indiferent cine o întocmește, nota de plată trebuie să fie corectă, fără ștersături, lizibilă și să cuprindă următoarele date: denumirea unității, seria și numărul, data, numărul mesei și eventual al persoanelor, cantitatea de preparate și băuturi, unitatea de măsură, denumirea lor, prețul unitar, valoarea fiecărui preparat în parte, totalul parțial al valorilor la care se aplică remiza, cota și valoarea remizei, produsele fără remiză (dacă este cazul), valoarea totală a notei de plată, numărul de marcă, semnătura celui care a întocmit nota, semnătura ghidului însoțitor sau a clientului pentru notele de plată pe virament sau în cont recepție hotel.

În cazul clienților cazați în hoteluri, un exemplar din nota de plată se predă imediat la casieria recepției hotelului, specificîndu-se ora la care s-a predat nota sub semnătură.

Datele trecute în nota de plată trebuie să fie reale, iar calculele corecte; înainte de a fi prezentată clientului, ospătarul care a făcut serviciul va verifica încă o dată nota pentru a se evita unele omisiuni sau includerea unor consumații nereale.

După ce ospătarul s-a convins că nota de plată este reală, o prezintă pe o farfurie-desert, sub faldurile unui șervet de ceai, pe partea dreaptă a celui care a comandat. Apoi ospătarul se retrage cîțiva pași, lăsînd clientului timpul necesare pentru a verifica nota de plată și a pregăti banii. El revine la masa clientului numai atunci cînd acesta a pus banii în farfurie. Ridică farfuria cu sumele respective, se retrage cîțiva pași cu fața la client, numără banii dacă sînt mai multe bancnote, după care se retrage la casă sau la consolă, unde primește sau pregătește restul, pe care îl depune pe masa clientului, pe farfuria de desert, însoțit de nota de plată, tot în dreapta clientului care a comandat, și se retrage.

De la distanță, supraveghează în mod discret clienții și în momentul în care aceștia se pregătesc să se ridice de la masă revine, ajutînd la tragerea scaunului (întîi femeilor și apoi, bărbaților), îi conduce spre ieșire, ajutîndu-i dacă este cazul, la garderobă, îi salută politicos, adresîndu-le formulele de politețe potrivite, invitîndu-i să mai revină în unitate.



PREZENTAREA NOTEI DE PLATĂ

După aceasta, ospătarul se întoarce la masa rămasă liberă unde efectuează debarasarea tuturor obiectelor de inventar folosite, refăcînd, dacă este cazul, mise-en-place-ul, pentru a putea primi și servi noi clienți.

Pentru a înțelege mai bine etapele efectuării serviciului, prezentăm schematic ordinea normală a serviciilor ce trebuie prestate de ospătar la dejun și cină în restaurantele care practică sistemul „à la carte".

	Precauţii
	— *verifică aranjarea corectă a meselor;*
	— *verifică existenţa inventrului de rezervă al consolei;*
Primirea clienţilor:	
— aşteaptă clientul în raion, într-o poziţie corectă;	
— salută clientul, adresîndu-i formulele de politeţe cunoscute;	
— conduce clientul la masa aleasă sau rezervată, mergînd înaintea acestuia;	
— oferă scaunul;	— ridică bristolul de „rezervat";
— oferă lista de preparate şi băuturi.	— serveşte: apă, unt, pîine (la unităţile care practică acest sistem);
Luarea comenzilor şi transmiterea lor la secţii:	
— primeşte (notează) comanda;	— aşteaptă într-o poziţie corectă;
	— informează clientul asupra duratei de pregătire şi eventual a componenţei preparatelor;
— întocmeşte bonul de marcaj;	— atenţionează secţiile asupra preferinţelor clienţilor;
— transmite comenzile la secţii;	— atenţie la cele fierbinţi;
— ridică preparatele de la secţii şi le transportă în salon, respectînd regulile cunoscute.	— verifică aspectul, calitatea şi ridică preparatele numai dacă acestea corespund.
Efectuarea serviciilor:	
— efectuează serviciul în ordinea meniului;	— completează mise-en-place-ul în funcţie de meniul comandat;
— serveşte pîinea, apa şi aperitivul;	
— serveşte gustările;	
— debarasează obiectele de inventar folosite;	— urmăreşte dacă toţi clienţii au servit;
— serveşte supele, ciorbele, consommé-urile;	
— debarasează obiectele de inventar folosite;	
— serveşte preparatul care urmează (peşte — antreu);	— debarasează paharul de aperitiv;
— oferă primul vin pentru degustare şi-l serveşte;	— respectă ordinea de preferinţă cunoscută;
— debarasează obiectele de inventar folosite;	
— serveşte preparatul de bază cu produsele de însoţire şi salata;	

— oferă cel de-al doilea vin pentru degustare şi-l serveşte;	— debarasează paharul de la primul vin;
— debarasează obiectele de inventar folosite;	
— serveşte brînzeturile;	— clienţii americani şi englezi obişnuiesc să servească brînzeturile după dulciuri;
— debarasează obiectele de inventar folosite de client, menajul şi pîinea;	
— curăţă firimiturile;	— aranjează obiectele de inventar pentru desert, trage tacîmurile;
— serveşte desertul pe farfurie caldă sau rece;	
— oferă vinul pentru desert şi îl serveşte;	
— debarasează obiectele de inventar folosite;	— rămîn pe masă: paharul de vin, apă, vaza de flori, şervetul, scrumiera, tacîmul de fructe şi numărul mesei;
— pregăteşte şi pune farfuria şi tacîmul pentru fructe;	
— serveşte fructele, cafeaua şi eventual coniacul şi lichiorurile.	
Întocmirea notei de plată:	
— de către casă sau ospătar;	— la cererea clientului, închiderea unităţii sau schimbarea turei;
— o prezintă pe farfurie-desert, cu şervet, prin dreapta clientului;	
— se retrage cu faţa spre client, numără banii;	
— pune restul pe farfurie şi o aşază în dreapta clientului.	— mulţumeşte;
Conducerea clientului:	
— sesizează intenţia clientului de a se ridica de la masă;	
— ajută la tragerea scaunului;	
— conduce clientul spre ieşire;	— salută, adresează urări de drum bun etc.
— reface mise-en-place-ul meselor respective pentru serviciile următoare şi ordonează inventarul în vederea închiderii unităţii.	

REGULI PRIVIND SERVIREA PRINCIPALELOR GRUPE DE PREPARATE CULINARE ŞI PRODUSE DE PATISERIE-COFETĂRIE

Gustările reci asortate se preiau de la secţii montate pe platouri ovale sau rotunde, pe farfurii întinse sau cărucioare. Clientul este servit în farfurie întinsă mare sau mijlocie, în funcţie de componentele gustării. Tacîmul pentru client va fi compus din furculiţă şi cuţit, pentru gustare, sau, în lipsa acestuia, din furculiţa şi cuţitul pentru desert (tacîm de mărime corespunzătoare farfuriei).

Gustările se pot servi prin sistemul direct, indirect, la gheridon, la farfurie, cît şi prin bufet rece (suedez).

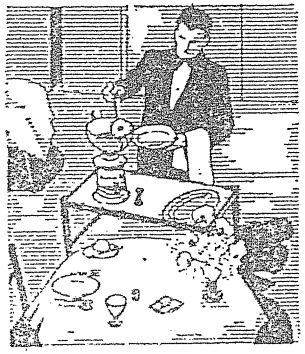
Gustările calde se servesc la fel cu gustările reci, avînd grijă ca platourile şi farfuriile în care se montează şi se consumă să fie fierbinţi.

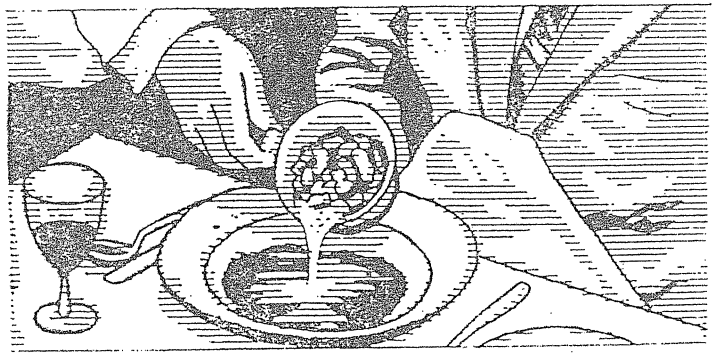
Consomméuri-creme-supe. Se preiau de la secţie porţionate la ceşti speciale, aşezate pe tăvi acoperite cu şervet, odată cu farfurioarele-suport cu şerveţel, aranjate în teanc, pe tavă.

Lingura consommé sau cea de desert se duce pe tavă sau se poate aşeza pe masă dinainte dacă avem de servit un număr mare de clienţi. Ospătarul aduce tava pe mîna şi antebraţul stîng, se apropie prin dreapta primului client şi ridică cu mîna dreaptă prima farfurie din teanc, care are o ceaşcă deasupra, pe care o aşază pe farfuria-suport din faţa clientului avînd grijă ca lingura de pe farfurie să fie într-o poziţie convenabilă. Crutoanele sau alte produse de însoţire se pun în ceaşcă de la bucătărie, cu excepţia paiului parmezan, care se aşază alături de ceaşcă, pe farfuria-suport.

Sistemul de servire recomandat este la ceaşcă. Ospătarul lucrează singur sau ajutat de un coleg, care ţine tava cu ceşti.

Ciorbele — borşurile. Se preiau de la secţie în supiere de mărime corespunzătoare numărului de porţii ce urmează să fie servite, pe suport metalic sau farfurie întinsă. Întotdeauna, între supiere şi suport se pune un şervet sau un şerveţel. Ciorbele sau borşurile care au în componenţa lor carne dezosată, tăiată în bucăţi mici la bucătărie, fără a mai necesita intervenţia clientului, pot fi preluate de la secţii în ceşti speciale. În astfel de situaţii, se procedează la fel ca şi în cazul cremelor sau consomméurilor.





SERVIREA CIORBELOR

Luşul utilizat pentru porţionarea ciorbelor şi borşurilor se aşază deasupra supierei sprijinit pe tortiţă, cu coada către ospătar.

Aranjarea mesei pentru client presupune utilizarea farfuriei adînci (fierbinte), a lingurei mari şi, dacă este cazul, a cuţitului şi furculiţei mari pentru tăierea bucăţilor de carne. Dacă serviciul se face la ceaşcă, se vor utiliza ceaşca pentru ciorbe, farfuria-suport şi lingura de desert.

Se recomandă ca servirea ciorbelor şi borşurilor la supieră să se facă la gheridon sau prin serviciu direct.

La efectuarea serviciului direct, ospătarul vine pe partea stîngă a clientului, cu supiera (cu suportul respectiv) pe mîna stîngă; introduce luşul în supieră, după care apropie cît mai mult suportul cu supiera de farfuria clientului şi începe să servească cu mîna dreaptă, începînd cu bucata de carne, avînd grijă să amestece conţinutul pentru ca porţiile servite să aibă aceleaşi componente. După umplere, luşul se va scufunda puţin în lichid, pentru a se evita formarea picăturilor ce pot cădea în timp ce este dus spre farfuria clientului.

Servirea borşurilor şi ciorbelor la ceaşcă se face prin dreapta clientului; ceştile vor avea un suport cu şerveţel.

Deosebit de important este ca la servirea ciorbelor să nu se uite produsele de însoţire — ardeiul verde, smîntîna, diferite condimente care trebuie oferite înainte ca clientul să înceapă să consume din preparatele respective.

Preparatele din peşte se ridică de la secţie în platouri pescăreşti fierbinţi sau reci, în funcţie de natura preparatelor; transportul lor în salon se face după regulile cunoscute. În unităţile mai modeste, unde serviciul se face la farfurie, preparatele respective se ridică şi se transportă în farfurie întinsă.

Mise-en-place-ul presupune farfurie întinsă mare, rece sau caldă, şi tacîmul de peşte. La peştele nedezosat se va oferi farfuria pentru oase şi bolul cu suport şi şervet colorat pentru spălarea mîinilor.

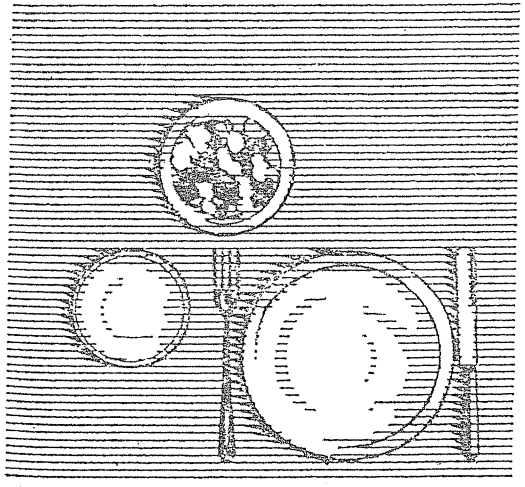
Pentru servirea preparatelor din peşte, ospătarul va practica, după caz, serviciul la gheridon, cel direct şi mai puţin pe cel indirect sau la farfurie.

La preparatele din peşte care se servesc cu lămîie, mujdei sau sosuri, se recomandă servirea lor odată cu preparatul.

Antreurile şi preparatele de bază se preiau de la secţie, dacă nu au sos sau au un sos lejer, în platouri ovale sau rotunde, iar cele cu sosuri sau porţionate direct, se aduc, după caz, în timbale pe suport sau în farfurii întinse.

Mise-en-place-ul pentru clienţi presupune utilizarea farfuriei întinse, mare, caldă sau rece, a furculiţei şi cuţitului, mari, a menajului (sare, piper). Prin excepţie, unele antreuri, porţii mici, pot fi servite în farfurii desert.

Pentru efectuarea serviciului, în funcţie de categoria unităţii şi de sistemul de servire generalizat, se practică serviciul direct, la gheridon sau la farfurie. Nu trebuie omise sosurile ce se asociază cu preparatele respective.



ARANJAREA FARFURIEI DE SALATĂ

Sosurile se preiau de la secţie în sosiere, dozatoare (mujdeiul) şi flacoane originale (sosul de tomate, englezesc şi altele). Întotdeauna, sosierele şi flacoanele originale se preiau pe un suport acoperit cu un şervet sau şerveţel. Serviciul se face prin sistemul direct sau indirect, avîndu-se grijă ca sosurile consistente să nu acopere mai mult de un sfert din carne; la peştele întreg, sosul va acoperi numai burta, restul sosului fiind pus alături.

Legumele se preiau de la secţii în legumiere, se transportă în salon pe suport cu şervet sau şerveţel; se utilizează serviciul direct şi indirect.

Salatele se iau de la secţie pregătite în salatiere, pentru una sau mai multe porţii. Salatele pregătite în salatiere de o porţie se pun pe o tavă acoperită cu un şerveţel, împreună cu suporturile respective. Serviciul se face prin stînga clientului, locul corect de aranjare a salatierei cu suportul respectiv fiind după farfuria de pîine, spre interiorul mesei, cît mai aproape de farfuria cu preparatul de bază.

Dacă salata constituie un serviciu special, farfuria respectivă se va aşeza pe suport prin dreapta clientului.

Salatierele mari conţinînd mai multe porţii se preiau de la secţie pe suport cu şervet sau şerveţel, iar servirea clienţilor se va face prin serviciu la gheridon sau direct, situaţie în care se utilizează farfuria de desert sau salatierele speciale pentru o porţie.

Obligatoriu pe masă se vor afla sarea şi piperul, iar la cererea clientului se va oferi serviciul de ulei şi oţet (oliviera) care se duce pe un suport format dintr-o farfurie de desert cu şerveţel.

Brînzeturile necesită o grijă deosebită atunci cînd constituie un serviciu separat, deoarece clienţii care solicită astfel de produse sînt destul de rafinaţi.

Preluarea de la secţie se va face pe platouri rotunde sau cărucioare speciale, care permit prezentarea unui sortiment variat.

Brînzeturile se servesc în farfurii de desert cu cuţit şi furculiţă de desert.

Ospătarul vine la masa clientului şi, prin stînga acestuia, prezintă platoul, după care întreabă ce sortiment a ales şi îl serveşte cu ajutorul tacîmului de serviciu; tăierea porţiilor de brînză se face cu ajutorul cuţitului. La brînzeturile care au un miros specific se vor utiliza alte cuţite pentru porţionare.

Se recomandă ca la servirea brînzeturilor să se ofere clienţilor pîine prăjită sau tost şi unt. Pîinea prăjită se aduce la masă în şervet, pe o farfurie întinsă mare, ospătarul făcînd serviciul direct sau lăsînd pe masă farfuria într-un loc convenabil pentru toţi clienţii.

Imediat după debarasarea obiectelor de inventar în care au fost servite brînzeturile, ospătarul va ridica de pe masă farfuria de pîine, menajul (sarea, piperul) şi va aduna firimiturile.

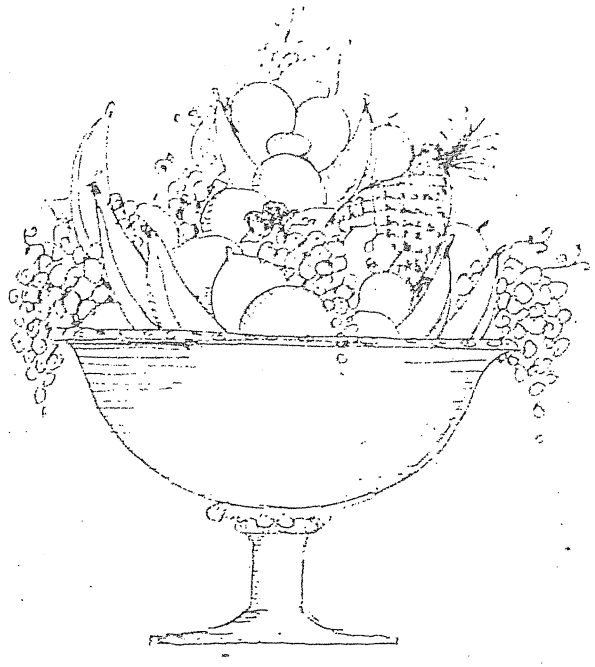
Dulciurile de bucătărie se preiau de la secţie montate pe platouri rotunde sau ovale, cu dantelă. Se va avea grijă, întotdeauna, să fie îndepărtată chesa în care sînt montate unele prăjituri, deoarece nu este deloc recomandabil ca în farfuria clientului să fie pusă prăjitura în chesă.

Pentru servirea deserturilor se folosesc farfuria-desert şi tacîmul-desert (cuţitul, furculiţa sau lingura), în funcţie de consistenţa dulciurilor respective. Se va recurge fie la sistemul de servire direct, fie la farfurie. În situaţia în care desertul este compus din piese deosebite, porţionarea acestora se va face la gheridon; în acest caz, poate fi realizat — în ce priveşte aranjarea şi prezentarea — un adevărat „spectacol".

Fructele se vor oferi clienţilor într-un sortiment variat, fapt ce impune ca preluarea acestora de la secţie să se facă pe fructiere sau în coşuri speciale; ospătarul va verifica totdeauna ca fructele să fie curate şi de bună calitate.

Clientul va fi servit în farfurie de desert şi cu tacîmurile pentru fructe — cuţitul şi furculiţa. Cînd nu există tacîm de fructe, se vor oferi cuţitul şi furculiţa pentru desert.

La servirea fructelor, ospătarul realizează serviciul indirect, clientul alegîndu-şi singur sortimentul pe care îl doreşte; se poate lăsa fructiera pe masă, în poziţie convenabilă pentru toţi clienţii, aceştia urmînd să se servească singuri.



PREZENTAREA FRUCTELOR

La fructele cu coadă (cireşe, prune, struguri) se recomandă aducerea bolului cu apă rece şi gheaţă, astfel încît clienţii să-şi poată spăla fructele, dacă doresc. În acest caz, oferirea bolului pentru clătirea degetelor, pe suport cu şervet colorat, este obligatorie.

* * *

Respectarea regulilor generale de servire prezintă numai cadrul de lucru, deoarece se ştie că foarte multe preparate au un specific în servire, care poate să difere de la o unitate la alta, în funcţie de tradiţie.

SERVIREA BĂUTURILOR ÎN SALONUL RESTAURANTULUI

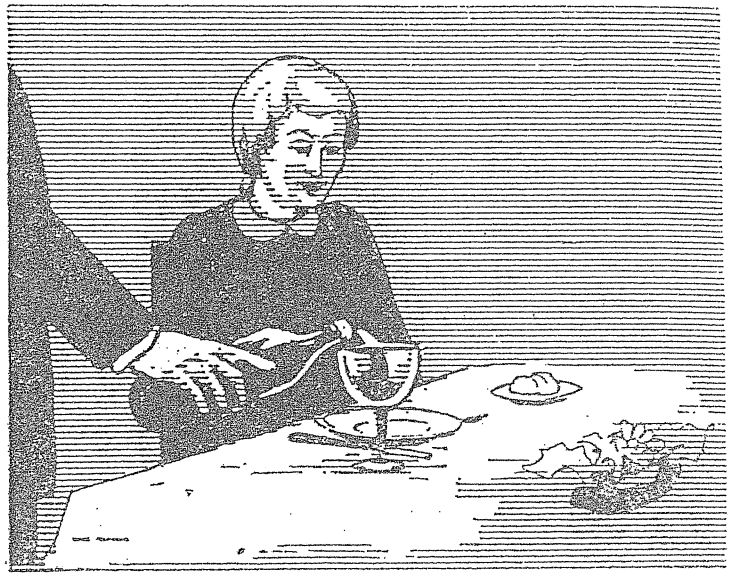
Este cunoscut faptul că preparatele culinare bine pregătite şi, în acelaşi timp, bine servite au un rol deosebit pentru succesul unei mese intime sau chiar oficial-festive. Masa trebuie neapărat întregită cu servirea unor băuturi corespunzătoare, servire care presupune în primul rînd o alegere potrivită a acestora, în concordanţă cu componentele meniului. Servirea presupune punerea în valoare a valenţelor calitative ale băuturilor oferite. Aceasta impune ca lucrătorii din restaurante să cunoască şi să respecte o serie de reguli şi cerinţe generale privind servirea băuturilor.

Considerăm obligatorie cunoaşterea de către lucrătorii ce asigură servirea băuturilor în saloanele restaurantului şi barului a următoarelor reguli:

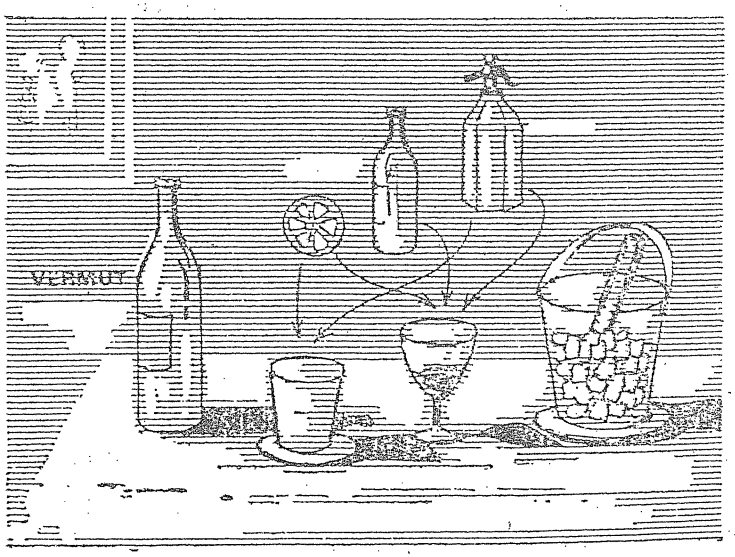
— paharele să fie foarte curate şi alese diferenţiat (formă şi capacitate), în funcţie de caracteristicile şi tipurile băuturilor servite; este bine să se aleagă pahare incolore, fără decor, pentru a pune în evidenţă coloritul băuturilor servite;

— temperatura la care se consumă băuturile diferă, lucru ce impune asigurarea temperaturii optime, specifice fiecărui sortiment, ca o cerinţă de bază pentru servirea băuturilor;

— băuturile se servesc întotdeauna prin partea dreaptă a clientului, indiferent dacă se aduc pregătite în pahare de la secţii sau se toarnă în paharul de pe masa clientului;



ERVIREA
ĂUTURILOR



RODUSE DE ÎNSOŢI-
E PENTRU BĂUTURI
ECI (simple)

— băuturile simple (vermuturi, rachiuri, vinuri şi altele) se servesc întotdeauna însoţite de un pahar cu apă minerală sau sifon şi gheaţă, separat;

— lucrătorii din restaurant vor respecta tehnica de lucru consacrată privind transportul şi servirea băuturilor.

Transportul băuturilor în salon se efectuează în mod diferenţiat, cele porţionate în pahare — pe tavă, iar cele la sticle — în mînă, coşuleţe speciale şi frapiere.

Pentru preluarea de la secţie a băuturilor porţionate, ospătarul şi ajutorul acestuia vor proceda după cum urmează:

— vor controla dacă paharele sînt curate şi neciobite, dacă forma şi capacitatea lor corespund şi dacă barmanul a respectat comanda (sortiment şi cantitate);

— vor ridica cu mîna dreaptă paharele de pe tejgheaua barului de serviciu şi le vor aşeza pe tava acoperită cu şervet, aflată pe mîna stîngă, avînd grijă să le echilibreze pentru a le asigura stabilitatea;

— vor merge cu băuturile în salon, circulînd întotdeauna pe partea dreaptă a culoarului pînă la masa clientului, unde le vor servi după regulile cunoscute; la transportul sticlelor, ospătarul va duce în mîna stîngă, de regulă, două sticle, procedînd după cum urmează: ia prima sticlă cu mîna dreaptă şi o fixează în podul palmei stîngi, prinzînd-o cu degetul mic, inelar şi mare; ridică apoi cea de a doua sticlă, pe care o fixează între degetul inelar şi mijlociu, prinzînd-o cu degetul arătător şi mijlociu; dacă sticlele sînt decapsulate, marginea (gura) sticlei nu trebuie să se atingă de mîna ospătarului.

Tehnica deschiderii sticlelor diferă în funcţie de natura băuturilor conţinute. Se folosesc tirbuşonul universal cu spirală, lama pentru tăiat capişoanele şi cheia de desfăcut capsulele. Debuşonarea trebuie făcută la gheridon, pentru a se evita unele mici accidente ce pot interveni.

Tehnica deschiderii sticlelor diferă la vin faţă de şampanie.

La sticlele de vin alb, pe gheridon, în frapieră sau pe consolă se taie cu ajutorul lamei de la tirbuşon capişonul pe mijlocul gîtului sticlei, îndepărtîndu-se cu mîna partea superioară, care se pune în buzunar, apoi se introduce spirala în mijlocul dopului, fără a-l străpunge; se extrage cu atenţie dopul sprijinind pîrghia tirbuşonului pe gîtul sticlei; cu ajutorul ancărului, se şterge gîtul (gura) sticlei, după care se servesc clienţii.

Pentru a evita punerea în consum a unor vinuri necorespunzătoare, mai ales cînd există dubii asupra calităţii vinului, în mod discret, ospătarul poate mirosi dopul.

La sticlele de vin roşu se procedează asemănător. În cazul vinului servit la coşuleţ, se aşază sub acesta o farfurie întinsă pentru a nu păta faţa de masă, iar dopul se pune în coşuleţ.

Pentru sticlele de vin spumant (şampanie), debuşonarea se face prin mai multe metode. Prima metodă presupune următoarele operaţiuni:

— aşezarea sticlei de şampanie pe gheridon şi scoaterea (desprinderea) staniolului din jurul dopului;

— acoperirea sticlei cu ancărul şi prinderea dopului cu podul palmei şi degetele de la mîna stîngă peste ancăr;

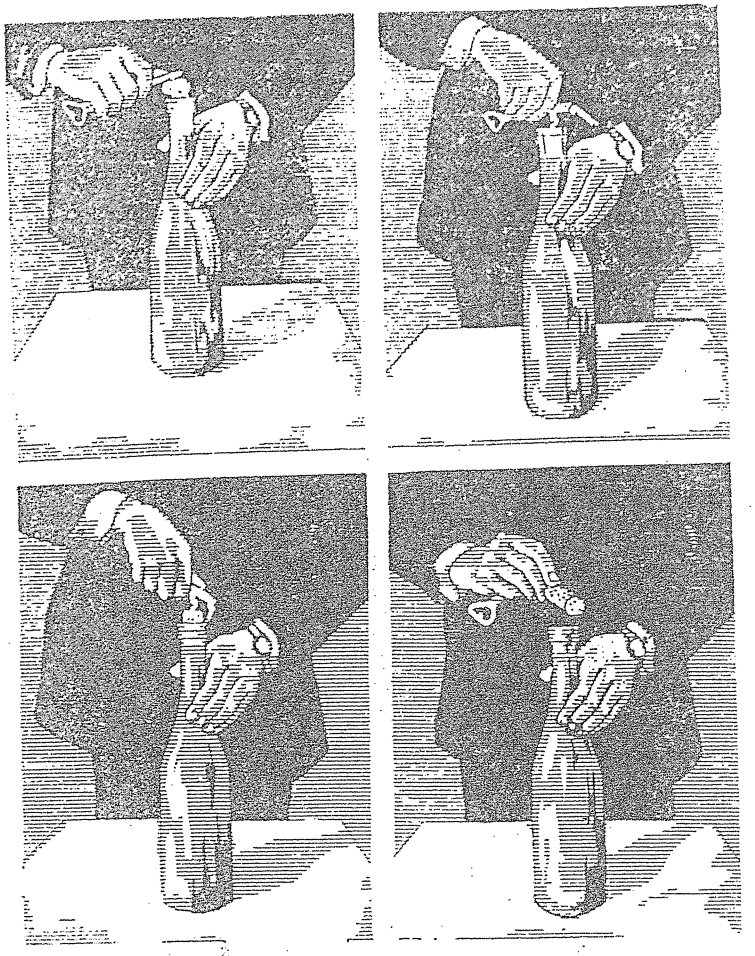
— slăbirea coşuleţului cu mîna dreaptă, fără a ridica sticla de pe gheridon;

— prinderea sticlei cu mîna dreaptă de partea superioară şi scoaterea atentă a dopului cu mîna stîngă, lăsînd uşor presiunea să iasă din sticlă;

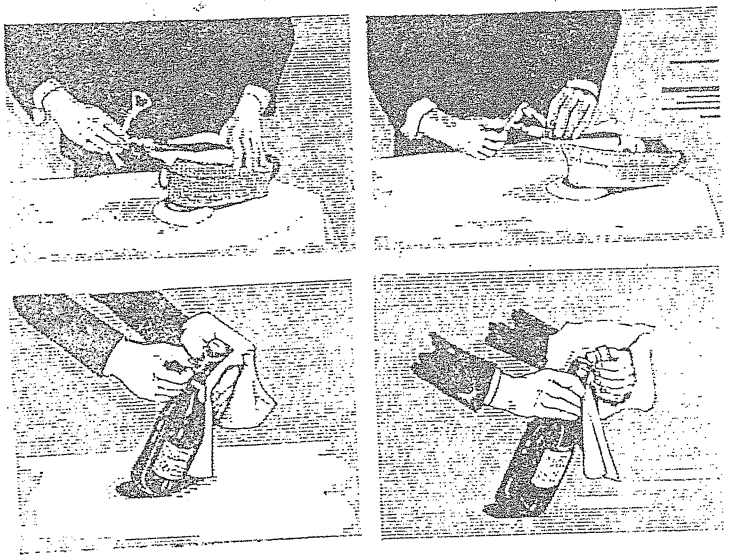
— servirea după regulile cunoscute.

A doua metodă comportă aceleaşi operaţiuni, cu deosebirea că sticla se ţine uşor înclinată, pentru a diminua presiunea bioxidului de carbon din şampanie.

Sticlele de şampanie mai vechi pot avea dopul foarte bine fixat, situaţie în care se impune utilizarea cleştelui pentru şampanie.

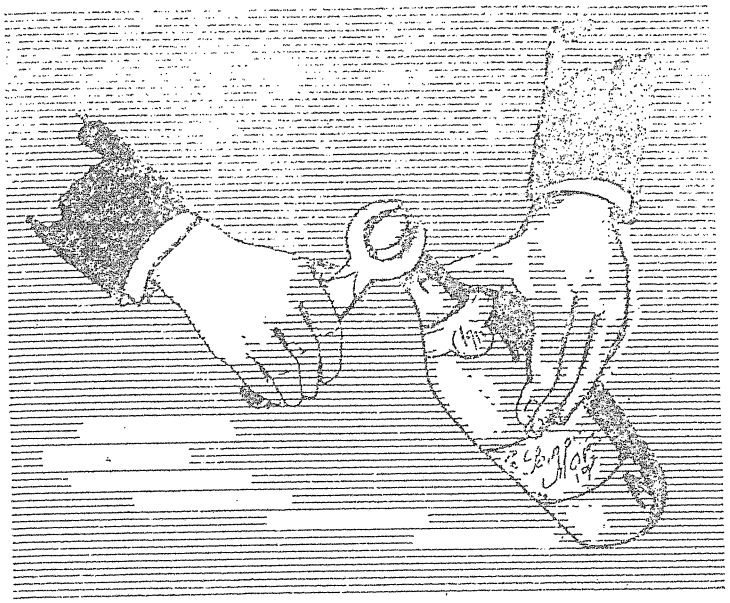


DEBUŞONAREA UNEI STICLE CU VIN ALB LA GHERIDON



DEBUŞONAREA UNEI STICLE CU VIN ROŞU

DEBUŞONAREA UNEI STICLE DE ŞAMPANIE LA GHERIDON



DEBUŞONAREA UNEI STICLE DE ŞAMPANIE CU CLEŞTE SPECIAL

Servirea vinurilor s-a făcut, din cele mai vechi timpuri, după un adevărat ritual, menţinut în mai mică măsură pînă în zilele noastre. Personalul însărcinat cu prezentarea şi servirea vinurilor se întîlneşte încă în numeroase unităţi. În unele unităţi din străinătate, pregătirea vinului pentru vînzare de către „sommelier" se face cu multă grijă, încît să poată fi puse în valoare calităţile băuturii. Şi în ţara noastră, după ce ospătarul a luat cunoştinţă de preferinţa clientului, va sfătui pe acesta dacă vinul ales este cel mai indicat, recomandîndu-i, dacă este cazul, vinul care se „armonizează" cel mai bine cu preparatele ce vor fi servite la masă. El va trebui să ţină seama de ordinea în care urmează să fie servite vinurile: cele uşoare vor fi servite înaintea celor tari; la început vor fi servite vinurile seci, apoi cele dulci; vinurile roşii urmează vinurilor albe, vinurile vechi după cele noi.

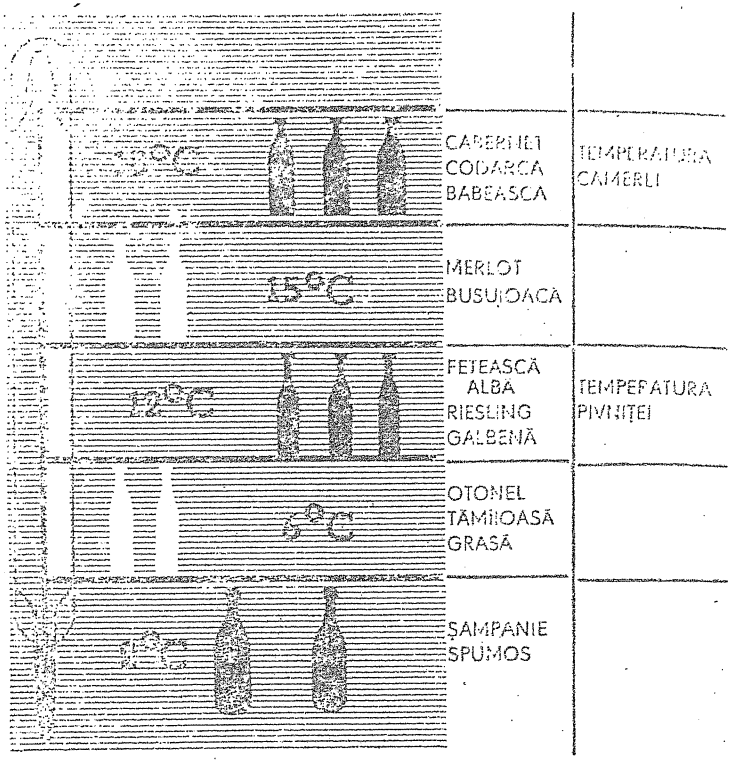
Temperatura vinurilor are o importanţă deosebită, deoarece le pune acestora în valoare calităţile. Vinurile roşii se consumă la temperatura camerei (15—18°C), în timp ce vinurile albe se servesc întotdeauna reci. Cu cît un vin este mai tare, mai vechi, mai dulce, mai licoros sau spumant, cu atît se va răci mai mult.

În practică, se spune despre vinuri că sînt temperate, atunci cînd se servesc la o temperatură ceva mai mare decît cea a pivniţei, în jur de 14—15°C; de exemplu Merlot, Busuioacă de Bohotin etc.

Vinurile care se servesc la aşa-zisă „temperatură a pivniţei" (8 la 12°C) sînt, în general, vinurile noi, în curs de învechire. Vinurile vechi şi cele de colecţie trebuie răcite foarte bine, temperatura optimă de servire fiind de 2—6°C. Vinurile spumante, spumoase şi cele dulci licoroase se servesc bine frapate, la temperaturi în jur de 2°C.

Şambrarea unei sticle de vin presupune ridicarea progresivă a temperaturii conţinutului prin ţinerea sticlelor timp de 2—3 ore la temperatura camerei sau învelirea sticlei într-un şervet înmuiat în apă fiartă şi stors, dacă timpul nu permite aşteptare.

Răcirea sticlelor de vin alb se face cu gheaţă, în frapieră, sau prin menţinerea un timp limitat într-un spaţiu de refrigerare. Nu se recomandă ţinerea vinurilor timp îndelungat în spaţii frigorifice la temperaturi mai joase decît ale pivniţei, deoarece pierd din calitate.



TEMPERATURA OPTIMĂ DE SERVIRE A VINURILOR

Atunci cînd se utilizează metoda răcirii cu gheață, sticlele nu se vor ține în întregime în apă; partea superioară (gîtul) trebuie să depășească nivelul apei și al gheței aflate în frapiera.

La vinurile roșii se poate face *decantarea*, deoarece în timpul păstrării ele depun mai mult sau mai puțin, din cauza taninului pe care-l conțin.

Pentru decantare se debușonează cu precauție sticla, astfel încît depunerile să nu fie agitate; apoi se toarnă cu grijă într-o carafă pînă cînd vinul ce curge începe să se tulbure.

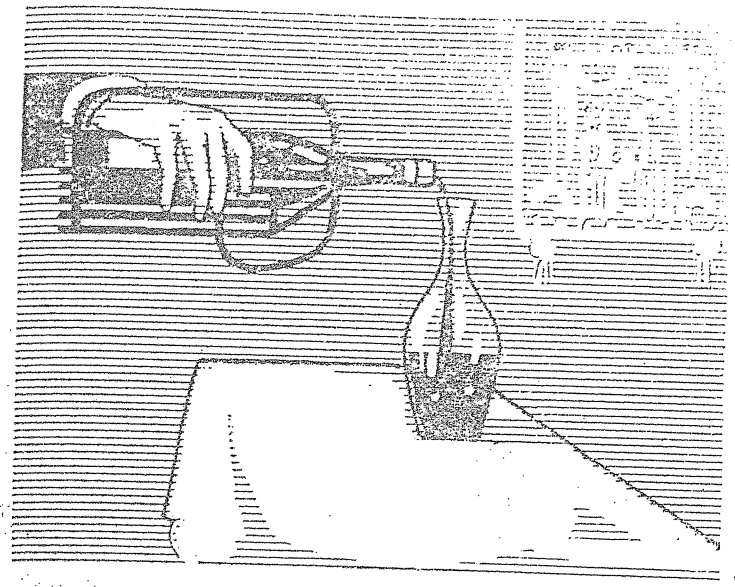
Se recomandă ca sticla din care s-a decantat vinul să fie pusă pe masa clientului, alături de carafa din care se servește vinul fără impurități.

Paharele au un rol deosebit pentru punerea în valoare a calității vinului, fapt pentru care se recomandă să fie incolore, fără modele sau decorațiuni, să aibă picior și o formă convenabilă, pentru a permite aprecierea culorii, aromei și buchetului. Paharul pentru vin roșu este întotdeauna mai mare decît cel pentru vin alb, deoarece vinurile albe se servesc răcite și nu rezistă mai mult de 8—10 minute în pahar fără a se încălzi.

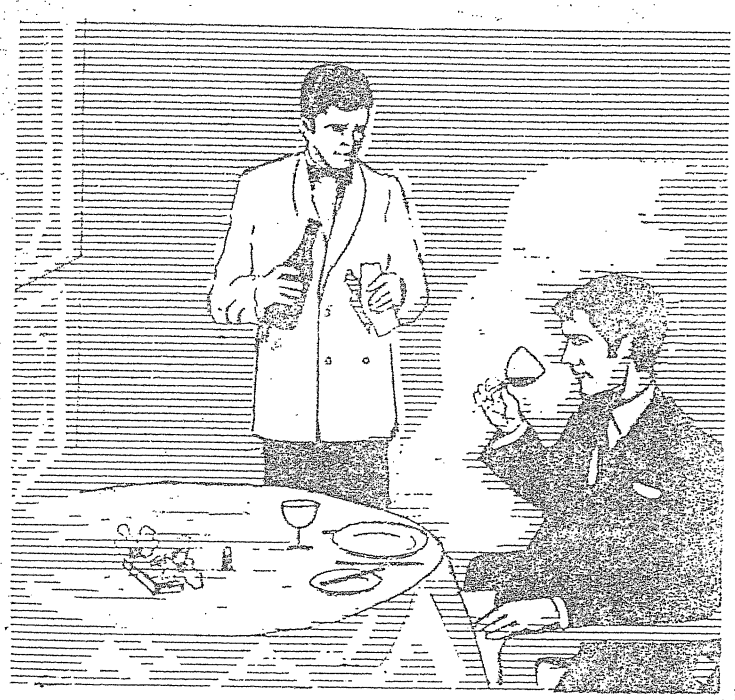
Pentru servirea șampaniei se recomandă folosirea paharelor subțiri cu picior în formă de „lalea" (flute) în locul cupelor tradiționale, acestea punînd mai bine în evidență „perlarea" conținutului.

Debușonarea sticlelor de vin alb se face în momentul servirii, în timp ce la vinurile roșii ea se recomandă cu cîteva ore înainte de degustare, deoarece vinurile cîștigă în calitate prin aerisirea care ușurează degajarea buchetului și se suprimă astfel gustul ușor amărui al vinurilor tinere, cărora le asigură echilibru și finețe.

Servirea vinului se face prin dreapta, precedată de prezentarea sticlei clientului care a comandat. I se toarnă acestuia puțin vin pentru a-l degusta și, după ce a acceptat vinul, se începe servirea celorlalți comeseni în ordinea



DECANTAREA UNEI STICLE CU VIN ROȘU

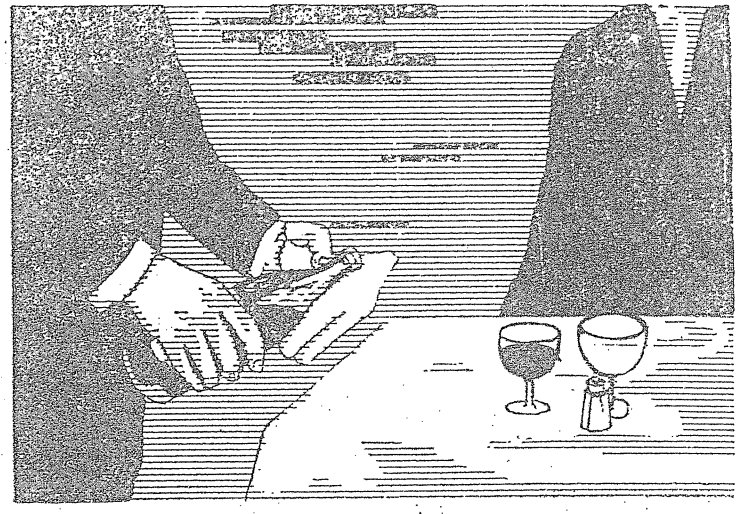


DEGUSTAREA VINULUI

cunoscută (ultimul este servit cel care a făcut degustarea). Ospătarul va avea grijă să evite sprijinirea gîtului sticlei de marginea paharului, pe care-l va umple întotdeauna maximum 3/4 din capacitate. Pentru a se evita pătarea feței de masă cu picăturile de vin formate la gîtul sticlei, se recomandă ca, după turnarea în pahar, înainte de a servi clientul următor, să se șteargă gura sticlei cu ancărul, la vinurile albe, și cu un șervețel prins în ancăr, la vinurile roșii.

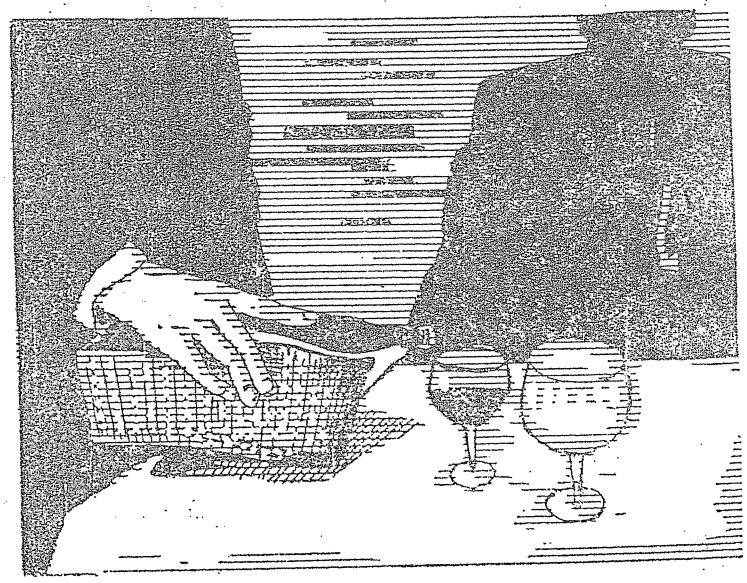
În mod obişnuit, umplerea paharului se face numai după ce clientul l-a golit, semn că doreşte să mai fie servit.

Prinderea sticlei de vin diferă la vinurile servite din sticlă faţă de cele la care se utilizează coşuleţul. Sticlele de vin se ţin astfel încît mîna să acopere eticheta, degetul arătător fiind orientat spre gîtul sticlei. Sticla servită din coş se ţine bine, cu mîna dreaptă, împreună cu coşul, peste etichetă, turnîndu-se uşor, pentru a se evita agitarea conţinutului.



ŞTERGEREA GÎTULUI STICLEI CU AŞCĂRUL

Sticlele din frapierele cu gheaţă se vor şterge cu ajutorul ancărului, servirea efectuîndu-se conform regulilor cunoscute. Nu se recomandă înfăşurarea sticlelor în şervet.



PRINDEREA STICLEI LA SERVIREA VINULUI DIN COŞULEŢ

Înainte de a termina turnarea vinului într-un pahar, sticlei i se va imprima o uşoară mişcare de rotire spre dreapta, pentru a evita formarea unor picături care pot păta faţa de masă. Sticla se reaşază în frapieră sau la gheridon, pe suport. În unele unităţi cu specific, sticlele se pot lăsa la masă pe tăviţe speciale care servesc drept suport.

Servirea vinului cu cuburi de gheaţă constituie o greşeală.

Şampania se preia de la secţie bine răcită, transportul sticlelor făcîndu-se în mînă sau în frapiera de şampanie, cu gheaţă. Pe gîtul sticlei se va pune un şervet împăturit în lung, apoi sticlele se debuşonează cu atenţie, fără zgomot, servindu-se în cupe sau flute bine răcite.

Şampania se prezintă clientului, dar nu se dă acestuia spre degustare.

Berea se preia de la secţie în sticle sau în pahare. Transportul sticlelor se face în mînă, iar paharele se aduc pe o tavă acoperită cu şervet. Berea se serveşte în pahare speciale, iar în lipsa acestora în pahare tip sondă, tumblere mijlocii sau pahare de apă.

Temperatura optimă de servire a berii este în jur de 7°C — deci o temperatură superioară celei de păstrare, care este de plus 4°C.

În funcţie de preferinţa clientului, berea poate fi turnată în pahar, cu spumă sau fără. Pentru a turna berea fără spumă se ia paharul în mînă şi se toarnă uşor, pe marginea interioară a acestuia. Pentru formarea spumei, paharul se va lăsa pe masă, conţinutul turnîndu-se în jet subţire, în mijlocul paharului, apropiind şi depărtînd sticla de marginea acestuia.

Coniacul se serveşte de obicei şambrat, la temperatura camerei, servirea lui glacé (răcit cu gheaţă) sau flambat fiind considerată de anumiţi consumatori o greşeală.

Un bun coniac conţine mirosuri fine, pe care le putem inhala şi aprecia chiar cînd este glasat, susţin marii producători de coniac.

Iată de ce în ultimul timp sînt din ce în ce mai numeroşi cei care nu beau coniacul decît în pahare alungite, aproape drepte şi destul de înalte, în care se pune cantitatea respectivă de coniac şi în care se poate adăuga un cub de gheaţă, dînd astfel posibilitatea veritabilului amator să guste şi să aprecieze şi mai bine incomparabila fineţe a coniacului superior. Cu toate acestea, coniacul se serveşte în majoritatea unităţilor la temperatura camerei, în baloane pentru coniac, a căror capacitate este între 300—500 ml.

Sticla cu coniac se prezintă mai întîi clientului pentru a-i da acestuia posibilitatea să aprecieze marca, după care se ia balonul de coniac în mîna stîngă şi se toarnă, pe marginea interioară a paharului sau în măsură, cantitatea prevăzută pînă la semn. Porţionarea coniacului se poate face la bar. În această situaţie, paharele se iau pe tava acoperită cu şervet, se transportă la masă şi sînt servite după regulile obişnuite. Paharul se aşază în dreapta clientului, fără suport, lîngă paharul de apă sau cel de vin.

Lichiorurile se servesc ca băuturi digestive, porţionate de obicei 25 ml, reci, şambrate sau răcite cu gheaţă. În general, lichiorurile se servesc în cupe de lichior; cele foarte fine pot fi servite în baloane asemănătoare celor de coniac, dar de capacitate mai mică. Sticlele de lichior se prezintă la masa clientului, ca şi coniacul, porţionarea putîndu-se efectua şi la bar.

La servirea lichiorurilor nu se oferă pai sau zahăr decît dacă clientul le cere.

Lichiorurile cu ou se servesc răcite cu gheaţă în aşa-numitele pahare tip „malaga".

Apa potabilă se preia de la secţie bine răcită în căni cu cuburi de gheaţă în interior. Cănile se transportă în mînă; cele fără capac pot fi acoperite cu un mileu fin. Servirea clientului se face prin dreapta, după care cana se lasă pe masă, pe suport sau la consolă, atunci cînd se servesc clienţii de la mai multe mese.

Sifonul. Atunci cînd se folosesc, sifoanele vor fi prevăzute cu plase de sîrmă, pentru a evita urmările unei eventuale explozii. Se prinde cu mîna dreaptă sifonul de capsulă, după care se trece în stînga, apucîndu-se cu degetul mijlociu pe sub țeava de evacuare și cu cel arătător peste aceasta; se ridică cu mîna dreaptă paharul de pe masa clientului apăsîndu-se ușor pentru ca jetul degajat să nu arunce lichidul afară. La prima utilizare a sifonului se trage un jet în frapieră, deoarece pe țeava de evacuare pot fi colectate diferite corpuri străine.

Sifonul se servește în pahare pentru apă sau în tumblere mijlocii, bine răcite. Răcirea sifonului se poate realiza și prin adăugarea în pahar a 1—2 cuburi de gheață.

Cafeaua se servește întotdeauna fierbinte, de regulă în cești mici cu suport.

Cafeaua turcească se servește îndulcită, celelalte cu zahărul separat și cu linguriță pentru cafea (mocca). Se mai pot oferi lapte concentrat, frișcă lichidă în „pic", iar la unele specialități — frișcă bătută și ciocolată rasă.

Zahărul poate fi preambalat sau vrac, în ultimul caz oferindu-se zaharniță cu clește, pentru zahărul cubic, și linguriță, pentru zahărul tos.

Mazagranul se servește în cupe speciale, iar în lipsa acestora în pahare sondă.

Servirea cafelei filtru se poate face la serviciu, preluîndu-se de la secție filtrul curat, cafeaua necesară, apa fiartă într-un ceainic și, separat, produsele de însoțire (zahăr, lapte concentrat, frișcă). În acest caz, pregătirea cafelei se face direct de către client sau de ospătar la masa clientului sau la gheridon.

La servirea cafelelor se vor recomanda clienților băuturi digestive — coniacuri pentru bărbați și lichioruri pentru femei.

Ceaiul se servește diferențiat, în funcție de locul unde se pregătește — la cafetărie sau la masa clientului. Pregătirea la cafetărie (secție) se face în cazul utilizării ceaiului vrac. Serviciul constă în asigurarea obiectelor de inventar necesare clientului — ceașca fierbinte de ceai cu suport și linguriță; asigurarea produselor de însoțire — zahăr, rondea de lămîie sau portocală, lapte concentrat. Se ia ceainicul pe suport cu șervet, se duce la masa clientului unde, prin dreapta clientului, se pune pe masă ceașca pentru ceai cu suport, produsele de însoțire și se toarnă ceaiul în ceașcă. Clientul își adaugă produsele de însoțire, după gust.

Pregătirea la masa clientului se face atunci cînd se utilizează ceai preambalat la pliculețe. Serviciul se efectuează ca și în cazul precedent, cu deosebirea că în loc de ceai pregătit se ia un ceainic cu apă fierbinte, care se toarnă în ceașcă la masa clientului, avînd grijă ca în prealabil să se pună în ceașcă pliculețul cu ceai.

În ambele cazuri, serviciul se face pe partea dreaptă a clientului, înclinîndu-se numai ceainicul, iar suportul menținîndu-se drept.

Băuturile în amestec se servesc în pahare specifice fiecărui tip de băutură și se așază pe masă prin dreapta clientului.

La unele băuturi reci se pot oferi paie în suport. La băuturile calde nu se oferă paie. Pentru băuturile care au în conținut fructe sau alte componente (de exemplu, gheața), se oferă linguriță corespunzătoare mărimii paharului. Servirea se face pe farfurioară-suport, cu șervețel sau rondea din hîrtie decorativă.

* * *

La vînzarea băuturilor în restaurante, cît și prin rețeaua de baraci, chioșcuri și gherete, în afara recomandărilor amintite, se va ține seama și de unele indicații ale organelor sanitare:

— după fiecare întrebuințare, paharele vor fi spălate;

— înainte de desfacerea unei sticle cu băutură se va controla conținutul acesteia la lumină; în cazul în care se observă corpuri străine, sedimente, tulbureală, sau cînd sticlele nu sînt bine închise — băutura nu se va pune în consum;

— răcirea băuturilor se poate face în spații frigorifice, în instalații speciale (serpentine perfect etanșe ce trec prin apă rece cu gheață) sau prin scufundarea în apă rece cu gheață, în care sticlele vor sta în poziție verticală, chiar dacă sînt astupate, gîtul lor trebuind să depășească nivelul apei cu circa 8—10 cm;

— este interzisă păstrarea oricărei băuturi — alcoolice sau nealcoolice — în sticle sau vase descoperite.

PARTICULARITĂȚI LA SERVIREA UNOR PREPARATE

În general, la servirea preparatelor în restaurantele de categorie superioară se respectă regulile și tehnicile specifice fiecărei grupe de preparate. Conform acestor reguli, în activitatea practică s-au generalizat anumite particularități.

Pîinea se preia de la secție pe o farfurie întinsă mare sau în coș de pîine, protejată întotdeauna într-un șervet destinat special acestui scop sau într-un șervet de ceai. Ospătarul folosește serviciul direct, pe farfuria de pîine, sau indirect. În unitățile modeste, farfuria sau coșul cu pîine se poate lăsa pe masă, la mijloc, pentru a fi la distanța convenabilă pentru toți clienții.

Clienților americani, englezi, canadieni și altora se recomandă ca pîinea sau tostul să li se servească cu unt; în acest caz, pe farfuria cu pîine, așezată în stînga celei de bază, se pune și cuțitul pentru unt.

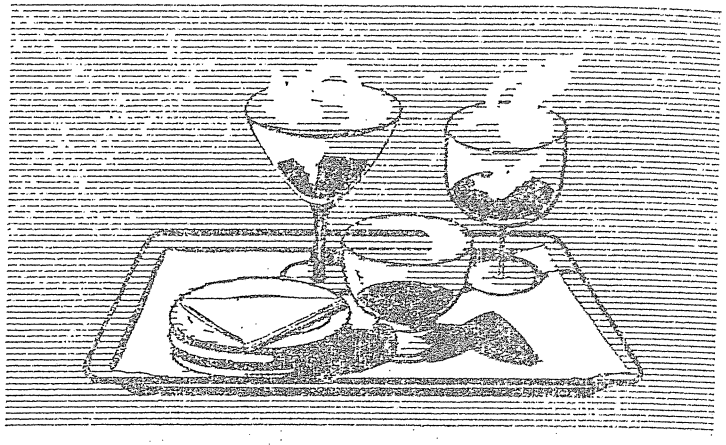
Se recomandă să se servească inițial numai 1—2 bucăți de pîine sau chifle, ospătarul revenind cu serviciul în momentul în care clientul le-a consumat.

Untul se preia de la secție preambalat sau porționat sub diferite forme de rondele, în castronașe mici cu cuburi de gheață, pe farfurie-suport cu șervețel. Se pune la mijlocul mesei, astfel încît clienții să se servească singuri.

SERVIREA PÎINII
(indirect)

În unele unităţi, untul fiind cuprins în preţul „convert-ului" se aşază de la început pe masă. Aranjarea farfuriei cu pîine şi a cuţitului de unt este obligatorie la fiecare tacîm.

Gustările sub forma de cocteiluri (ţelină, raci, creveţi, homari) se preiau de la secţie, montate în cupe de diferite forme pe o tavă acoperită cu şervet; clientului i se oferă lingura şi furculiţa de desert.



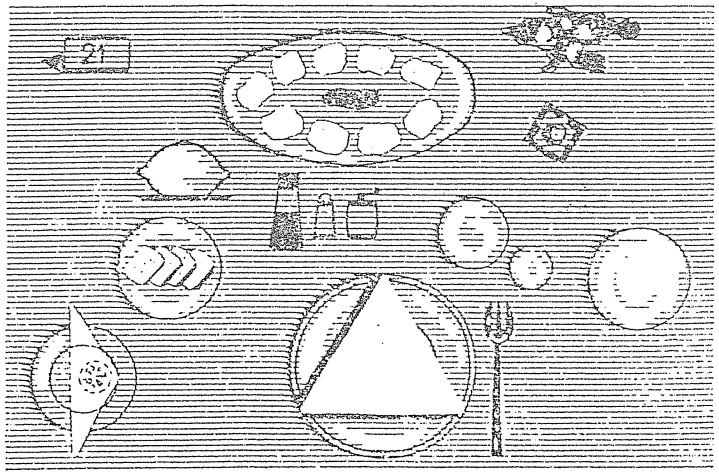
SERVIREA GUSTĂRILOR COCTEILURI

Serviciul la farfurie se face prin dreapta clientului. Cupa se aşază pe suport cu şerveţel sau rondea din dantelă.

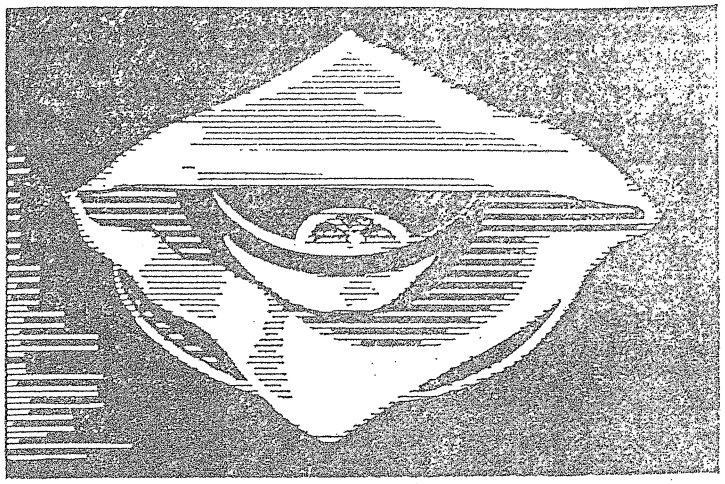
Stridiile cele mai bune se pescuiesc în lunile reci, din septembrie pînă în aprilie. În majoritatea cazurilor, ele se consumă crude. Carnea lor, foarte gustoasă, este de culoare deschisă. Cînd culoarea este mai închisă şi consistenţa moale, înseamnă că stridia este moartă, deci consumarea ei se interzice.

Stridiile se desfac cu ajutorul cuţitului de stridii cu puţin timp mai înainte de a fi servite. Înainte de a fi montate pe platou, ele vor fi spălate, cu ajutorul unei pensule, cu apă şi sare.

Mise-en-place-ul presupune: farfurie-desert cu şervet, furculiţa de stridii, pahar de vin şi apă, farfurie pentru cochilii, farfurie de pîine, ingrediente



SERVIREA STRIDIILOR

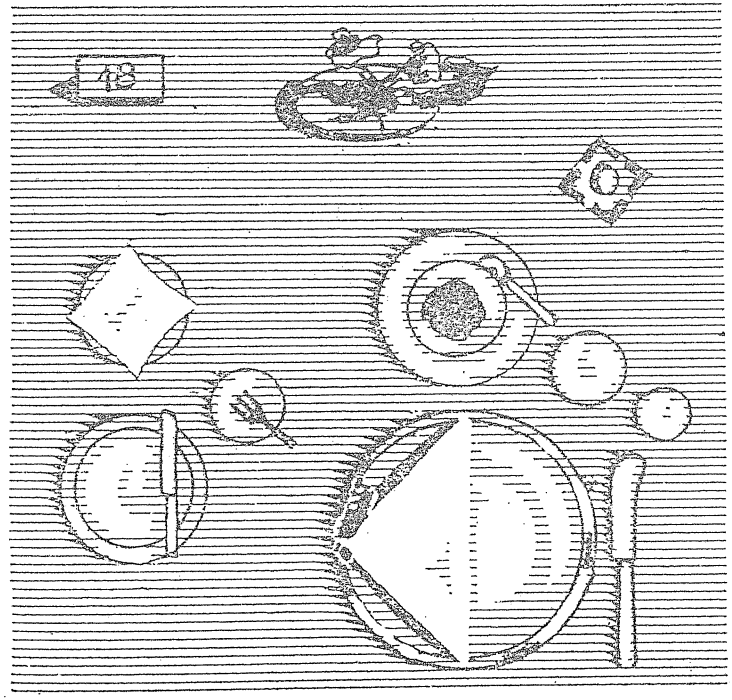


PREZE

(sare, piper, tabasco, sos de tomate, ulei ş.a.), bol pentru clătirea degetelor, platoul cu stridii care se aduce după ce clientul s-a aşezat la masă, farfuria cu lămîie, vaza cu flori, scrumiera, numărul mesei.

Stridiile se montează de regulă pe platou oval, pe pat de gheaţă, eventual cu decoraţii din vegetaţia marină.

Serviciul efectuat de ospătar este destul de simplu, reducîndu-se la aranjarea corectă a mesei, aducerea platoului individual cu stridii (o porţie de stridii este compusă din 6—12 bucăţi) şi oferirea bolului. În afara ingredientelor obişnuite, se mai poate oferi pîine de secară unsă cu unt şi acoperită cu o felie subţire de caşcaval, sos de unt cu lămîie sau sos calipso.



ARANJARE PENTRU S ICRELO

Icrele negre (caviarul) constituie una din delicatesele alimentare. Există mai multe sortimente de icre negre. Acestea se păstrează în cutii din lemn, materiale inoxidabile sau sticlă, la temperatura de 1—2°C. Pentru servire, se recomandă linguri din os sau plastic, deoarece cele din metal pot da un gust neplăcut. Lingurile, înainte de a fi întrebuinţate, vor fi unse cu ulei. Aranjarea mesei pentru servirea icrelor negre presupune utilizarea următoarelor obiecte de inventar: farfurie-desert cu şervet, cuţit pentru caviar, pahare pentru apă şi celelalte băuturi, farfuria de pîine şi cuţitul pentru unt, serviciul de unt, tost proaspăt în şervet de pînză, cutia, cupa sau farfurioara cu caviar pe suport de gheaţă pisată sau bloc decorativ, scrumiera, vaza de flori, numărul mesei.

De la secţie, caviarul se preia în cutia originală, în cupe speciale de cristal sau, porţionat, pe o farfurie-desert; se poate monta pe platouri cu gheaţă pisată; caviarul e însoţit de tost sau de unt, iar la cererea unor clienţi de ceapă tocată.

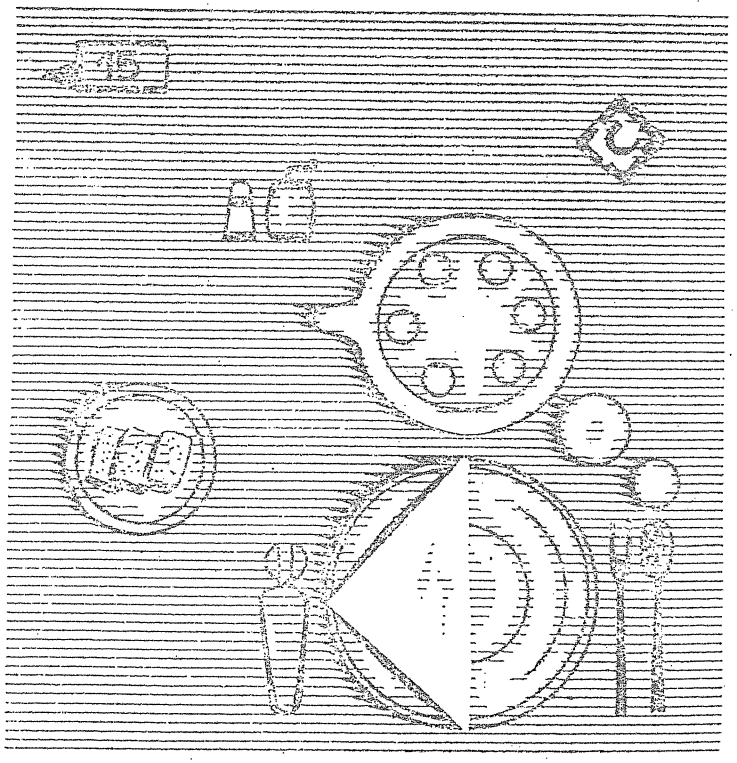
Serviciul se poate face cu platoul pe masă, direct şi la gheridon, în cazul în care cutia cu icre este montată pe blocuri decorative de gheaţă.

La caviar se recomandă vodcă, şampanie (sec şi demisec), vinuri albe seci.

Melcii sînt consideraţi, de asemenea, o delicatesă, carnea lor avînd un gust asemănător celei de pui şi viţel, cu condiţia să fie pregătiţi corespunzător.

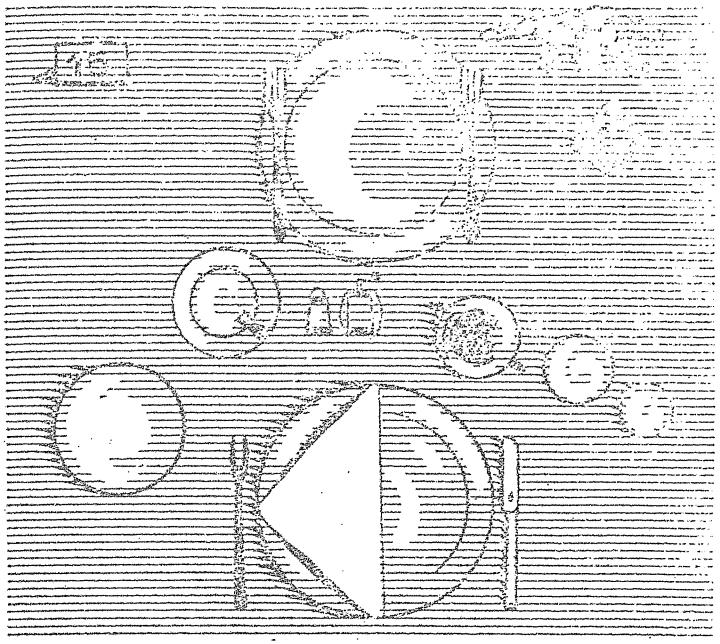
Melcii se pun în apă clocotită pentru a putea fi scoşi din cochilii, care se spală şi se pun la uscat. Carnea se pregăteşte separat, în diferite feluri.

Melcii se preiau de la bucătărie pe platouri speciale pe suport metalic cu şervet din pînză; se aduc în salon unde se face serviciul la farfurie sau se lasă platoul pe masă, clientul servindu-se singur. Masa se aranjează după cum urmează: farfurie-suport cu şervet, cleştele pentru melci, furculiţa de melci, lingura de desert, paharul de apă şi vin, platoul de melci, farfuria cu pîine, sare şi piper, scrumiera, vaza de flori, numărul mesei.



ANJAREA MESEI
TRU SERVIREA
CILOR

Pîinea albă sau neagră nu va lipsi de la nici un serviciu. Ca băuturi, se recomandă vinuri albe demiseci, uşoare, sau vinuri roze delicate, după preferinţă.



ARANJAREA MESEI PENTRU SERVIREA RACILOR

Racii, ca şi melcii, se consumă după ce în prealabil au fost fierţi în apă puţin sărată.

Mise-en-place-ul mesei pentru servirea racilor presupune folosirea următoarelor obiecte de inventar: farfurie-suport cu şervet, cuţit pentru raci, furculiţa pentru raci, sosiera cu sosul adecvat, pahare de apă şi vin, bolul pe suport cu şervet colorat, farfurie pentru resturi, castronul cu raci pe suport, cu două furculiţe, sare, piper, vază de flori, scrumieră.

Servirea se reduce la preluarea vasului cu raci pe suport de la bucătărie şi punerea lui pe masa clientului, cît mai aproape de farfuria în care urmează să se servească singur.

Puii de baltă. Picioarele de broască sînt foarte apreciate de anumiţi clienţi mai ales spre sfîrşitul verii şi toamna, cînd carnea lor este deosebit de gustoasă.

Se cunosc diferite modalităţi de pregătire a puilor de baltă: pane, cu verdeţuri, à la provençale etc.

Mise-en-place-ul presupune farfurie întinsă mare, cuţit şi furculiţă pentru gustări, farfurie pentru resturi, bol cu suport pentru clătitul degetelor, precum şi celelalte obiecte de inventar, care nu lipsesc de regulă de pe masa clientului.

Preluarea de la secţie se face în platou oval, pentru preparatele pane sau cu sos puţin, şi în timbale, pentru cele pregătite cu sos mult. La acestea se poate da şi lingura de desert.

Sistemul de servire recomandat: direct, indirect sau cu platoul pe masă.

Vinurile albe demiseci de tărie medie şi uşor aromate pot însoţi cu succes orice preparat pregătit din pui de baltă.

Grappe-fruit-ul poate fi servit ca gustare şi mai puţin ca desert.

Se preia de la secţie fructul tăiat în două, montat cîte o jumătate pe o farfurie-desert, clientul folosind lingura şi furculiţa de desert.

Înainte de a fi servit, la bucătărie sau la gheridon, se scoate partea albă din mijloc şi se detaşează toate sferturile membranei care le înconjură, folosind un cuţit cu lama foarte ascuţită. Apoi se decorează cu o vişină sau o cireaşă confiată.

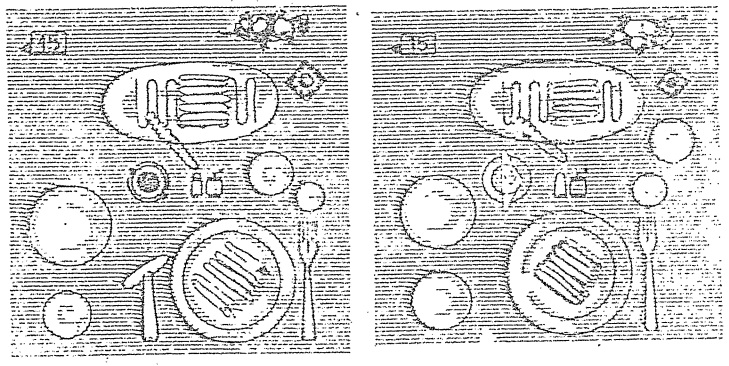
Produsele de însoţire la servirea grappe-fruit-ului diferă după cum este servit — ca gustare, sau desert. La gustare nu se însoţeşte de ingrediente; la desert se pudrează cu zahăr farin şi se stropeşte cu un lichior parfumat.

În ultimul timp, grappe-fruit-ul este servit tot mai frecvent la micul dejun sau la mesele principale, ca gustare sau antreu, deoarece stimulează digestia.

Sparanghelul este foarte apreciat mai ales primăvara, cînd are o aromă deosebită, cu condiţia să fie proaspăt şi bine dezvoltat. Se poate servi cald sau rece, ca gustare sau antreu. Este însoţit întotdeauna de sosuri; cel rece — de sos de maioneză, sos chantilly, sos vinaigrette, iar cel cald, cu unt şi pesmet, de sos olandez sau mousseline.

Mise-en-place-ul pentru servirea sparanghelului diferă în funcţie de felul cum se serveşte — cu cleştele pentru sparanghel sau cu furculiţa şi mîna.

Cînd sparanghelul se mănîncă cu cleştele, mise-en-place-ul presupune: farfurie întinsă mare, furculiţă mare, cleşte pentru sparanghel, farfurie pentru pîine, farfurie pentru resturi, platoul cu sparanghel, sosiera, pahare, menajul, vaza de flori, scrumiera.



ARANJAREA MESEI PENTRU SERVIREA SPARANGHELULUI

Cînd sparanghelul se mănîncă cu mîna, mise-en-place-ul este acelaşi, exceptînd cleştele. Se aduce şi bolul pentru clătirea degetelor, care se pune pe partea stîngă a clientului.

De la secţie, sparanghelul se ia pe un platou oval pe care s-au pus un şervet curat şi un grătar din inox peste care se aranjează preparatul. Ospătarul aduce platoul în salon şi serveşte clienţii folosind sistemul de servire direct sau îl lasă pe masă într-un loc convenabil, pentru ca aceştia să se poată servi singuri. În farfuria clientului, sparanghelul este aşezat cu coada spre stînga, la 45° faţă de marginea blatului mesei.

Anghinarea. Vîrful plantei se recoltează în septembrie, pregătindu-se prin fierbere în apă cu sare şi lămîie. Se consumă caldă sau rece, cu sos olandez sau vinaigrette. Frunzele se rup cu degetele de către client, se introduc în sos şi se mănîncă. Ultima parte se serveşte cu furculiţa de desert.

Mise-en-place-ul presupune, pe lîngă obiectele de inventar cunoscute, farfurie-desert, cuţit şi furculiţă pentru desert, farfurie pentru resturi, bolul pe suport cu şervet colorat pentru clătirea degetelor.

un preparat de bază.

Ospătarul efectuează serviciul direct, indirect sau la gheridon.

Trufele se pregătesc cu unt şi se folosesc de obicei ca garnituri. Dacă nu sînt curăţate, se iau în mînă şi se cojesc cu cuţitul de desert. Nu necesită un mise-en-place special, servirea lor făcîndu-se cu preparatul pe care îl însoţesc.

Borşul din cap de miel sau de crap. Ospătarul ridică de la secţie borşul în supieră de mărime corespunzătoare numărului de porţii, transportîndu-l în salon pe suport cu şerveţel şi cu luşul aşezat deasupra supierei. Se recomandă serviciul la gheridon.

Ospătarul vine cu supiera în salon, o aşază la gheridon, pune într-o farfurie adîncă, fierbinte, capul de miel sau capul de crap şi, separat, zeama, într-o ceaşcă de ciorbă pe suport cu şerveţel. Ridică de pe gheridon farfuria cu capul respectiv şi ceaşca pe suport, merge la client şi, prin partea dreaptă a acestuia, pune mai întîi farfuria adîncă pe suport, apoi ceaşca, în poziţie simetrică cu farfuria de pîine.

Clientul va utiliza pentru servire, în afară de farfuria adîncă şi ceaşca de ciorbă, lingura mare, cuţitul şi furculiţa mare, farfuria pentru resturi şi bolul pentru clătirea degetelor, însoţit de un şervet colorat.

Spaghetele, preparat specific italian, cunoscut azi în toată lumea, se servesc, de regulă, ca antreu.

De la secţie se preiau în timbal sau pe platou oval, servindu-se întotdeauna cu sosuri specifice şi parmezan.

Mise-en-place-ul presupune, de obicei, farfurie adîncă, furculiţă mare (în dreapta) şi lingură mare (în stînga).

Serviciul recomandat este la gheridon şi mai puţin cel direct.

Ravioli se prepară în mai multe feluri — umplut cu carne de vacă, peşte, pasăre, creier şi asezonat cu ceapă, slănină, spanac, ouă, sare, piper, nucşoară şi bineînţeles parmezan.

Se preiau de la secţie în timbale cu suport sau pe platou oval, clientul servindu-se în farfurie adîncă pe suport, cu lingura şi furculiţa de desert.

Se recomandă serviciul la gheridon şi cel direct, ospătarul avînd grijă ca, odată cu preparatul, să aducă şi produsele de însoţire.

Macaroanele milaneze se preiau de la secţie montate în timbale sau legumiere pe farfurie-suport cu şerveţel.

Mise-en-placeul, de regulă, presupune: farfurie adîncă mare, lingură şi furculiţă mari. Serviciul se face la gheridon.

Produsele de însoţire: caşcavalul ras, sosurile etc.

Prin excepţie, furculiţa se aşază în dreapta şi lingura în stînga.

Ouăle la pahar se preiau de la secţie într-un pahar special, aşezat pe farfurie-suport cu şerveţel. În lipsa paharului special, se recomandă înlocuirea acestuia cu o ceaşcă mică şi în nici un caz cu un pahar de vin sau de apă.

Pentru client, inventarul este format din paharul pentru ouă cu suport şi şerveţel, linguriţă de ceai din inox, cuţit de desert.

Ospătarul va efectua serviciul la farfurie, prin dreapta clientului, pe suport, avînd grijă să nu lipsească produsele de însoţire — untul, sarea şi piperul. În mod deosebit, ospătarul va anunţa bucătăria asupra duratei de fierbere a ouălor.

Ouăle la capac. Se preia capacul de la secţie montat pe farfurie-suport cu şerveţel. Inventarul pentru client: farfurie-suport, furculiţa, cuţitul şi lingura de desert.

Ospătarul va servi clientul direct din capac, prin dreapta, pe suport, oferind, dacă este cazul, ca produse de însoţire, sosul tomat, sarea şi piperul.

Sufleurile de legume sînt preparatele despre care se spune că trebuie să fie aşteptate de client, ceea ce impune o atenţie deosebită din partea ospătarului, care va da comanda „să meargă" numai atunci cînd este sigur că clienţii vor servi ce au de comandat şi mise-en-place-ul este pregătit.

Sufleurile se preiau de la secţie în vasele în care au fost pregătite, timbale mici sau vase speciale de Jena sau ceramică, clienţii fiind serviţi direct din ele.

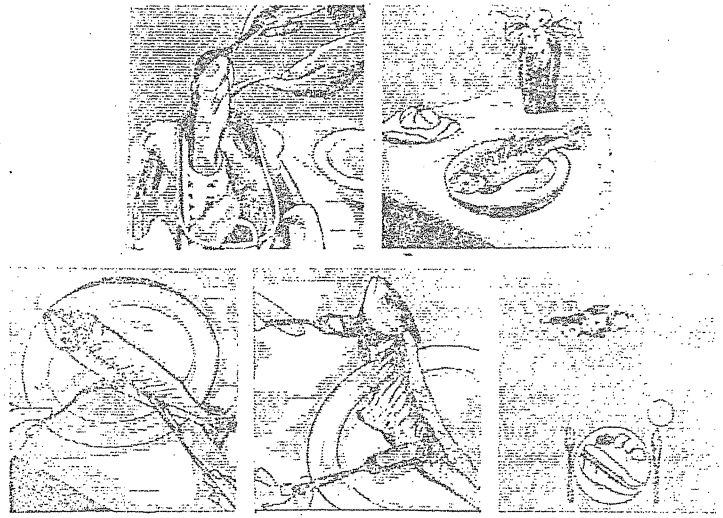
Tacîmul recomandat: lingura şi cuţitul (furculiţa) de desert.

Fulgii de porumb (Corn-flakes) se preiau de la secţie porţionat, la castronaş sau farfurie adîncă, însoţite de lapte rece la laptieră, pe farfurie-suport cu şerveţel şi zahăr farin.

Clientul este servit din castronaş sau farfurie adîncă pe suport cu şerveţel, cu lingura de desert.

Ospătarul efectuează serviciul la farfurie prin dreapta clientului, turnînd laptele rece peste fulgii de porumb, folosirea zahărului rămînînd la aprecierea clientului.

Peştele rasol sau prăjit se ridică de la secţie pe platou pescăresc, cu legumele montate alături sau în legumiere, pe suport cu şerveţel.



SERVIREA PEŞTELUI RASOL

Pentru client se va asigura o farfurie întinsă mare, cuţitul şi furculiţa pentru peşte, farfuria pentru oase şi bolul pentru clătirea degetelor (la peştele nedezosat).

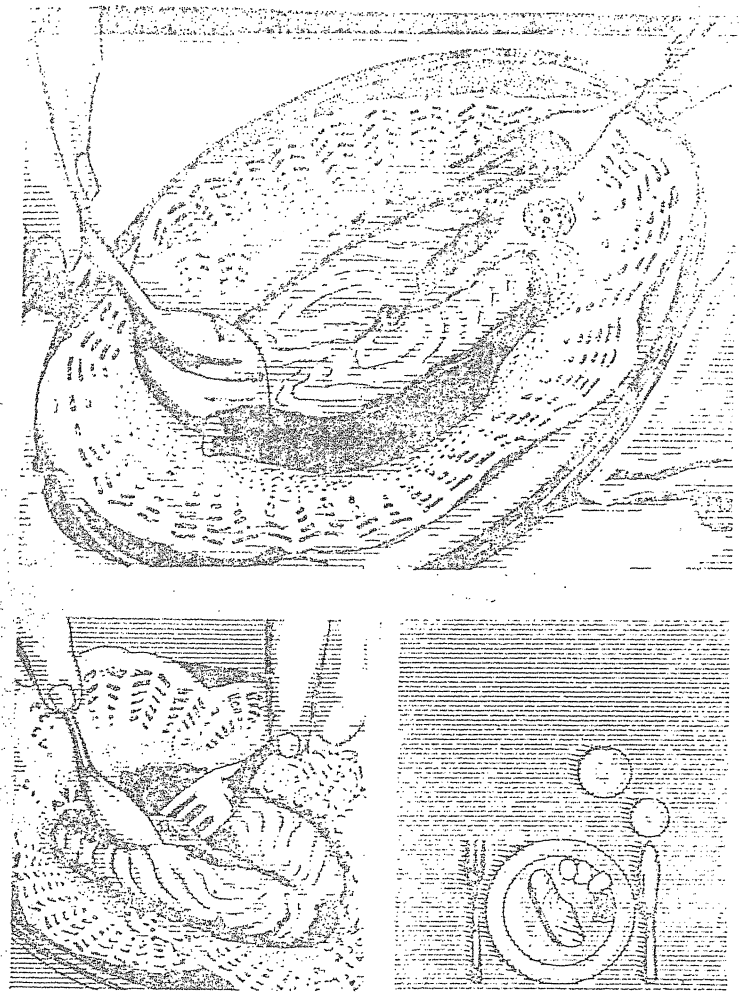
Ospătarul va efectua serviciul la gheridon, pentru peştele neporţionat (piese mari), şi direct, pentru cel mic sau nesfărîmicios, avînd grijă să nu uite produsele de însoţire: lămîie, sosuri.

Peştele întreg se pune în farfuria clientului, fiind aşezat cu capul spre stînga, cu coada spre dreapta şi cu spatele către emblema farfuriei, lăsînd loc pentru legume şi sosuri, care se aşază către interiorul mesei.

Soteurile de organe se preiau de la secţie în timbale cu suport sau pe platouri ovale.

Mise-en-place-ul: farfurie întinsă mare, fierbinte, cuţit şi furculiţă mari. Dacă porţia este mică, se poate utiliza farfuria-desert cu tacîmurile respective.

Se recomandă serviciul direct sau la gheridon.



SERVIREA PEŞTELUI LA GRĂTAR

Preparatele la grătar şi mîncărurile cu sos puţin (lejer) se preiau de la bucătărie în platouri ovale fierbinţi, cu garniturile montate sau puse separat în legumiere pe suport cu şerveţel. Pentru unele preparate din piese mici pot fi folosite farfuriile, montarea făcîndu-se direct pe ele.

Inventarul pentru client: farfurie întinsă mare, fierbinte, cuţit şi furculiţă mari.

Modul de servire: la gheridon, serviciul direct sau la farfurie.

Produsele de însoţire: condimente sau sosuri (la cerere).

Aceste preparate se servesc, de regulă, fierbinţi.

Tarte şi flancuri cu fructe. Aceste preparate se preiau montate pe platou, eventual cu dantelă, pentru a avea un aspect mai plăcut.

Clientul va fi servit în farfurie-desert, tacîmurile alegîndu-se în funcţie de consistenţa dulcelui respectiv: lingură, cuţit şi furculiţă de desert.

Se recomandă serviciul la gheridon sau cel direct, avîndu-se în vedere ca eventualele chese în care au fost puse tartele să nu fie lăsate în farfuria clienţilor.

Coupe-Jacques, înghețate, sorbeturi. Sortimentele de înghețată obișnuită sau specialități se montează de regulă în cupe speciale, răcite în prealabil la secție. Unele sortimente, ca de exemplu parfeurile, se desfac din ambalaj și se așază pe farfurii de desert în prealabil răcite.

Ospătarul preia cupele de înghețată cu suporturile respective și farfuriile cu diferite sortimente de înghețată pe o tavă acoperită cu șervet și le transportă în salon, la masa clientului, unde servește direct, prin dreapta, pe farfuria-suport.

Clientul folosește, după caz, lingura și furculița de desert; în unitățile mai modeste se poate folosi linguriță de ceai sau înghețată.

SERVIREA GRUPURILOR DE TURIȘTI

Servirea grupurilor de turiști presupune respectarea regulilor generale de servire, cu unele adaptări și particularități.

Rezervarea și aranjarea meselor

Rezervarea meselor se face pe baza comenzilor scrise sau telefonice transmise anticipat de către beneficiari, în conformitate cu prevederile reglementărilor legale în vigoare. Fiecare unitate de alimentație publică trebuie să-și întocmească un scadențar (grafic), în care să evidențieze sosirile și plecările grupurilor de turiști, menționînd în mod expres prima și ultima masă servită turiștilor în perioada sejurului, baremul și numărul de persoane. Se recomandă ca mesele să fie numerotate și rezervarea să se facă pe toată perioada sejurului, folosindu-se în acest scop cărți de vizită de diferite forme și dimensiuni. Cărțile de vizită, în afară de numărul mesei, vor evidenția: numele și prenumele turistului, durata sejurului. Se pot adopta diferite modalități de a combina aranjamentele pentru evidențierea zilnică a preparatelor sau a variantelor de meniuri alese de turiști.

Aranjarea meselor pentru servirea micului dejun, a dejunului și a cinei se face conform regulilor cunoscute. Menționăm că turiștilor de grup trebuie să li se acorde aceeași atenție ca și celor individuali.

În funcție de particularitățile grupurilor și de preferințele turiștilor, aranjarea meselor poate fi: individuală sau comună. Plasarea la masă se face avîndu-se în vedere familiile cu copii, familiile prietene, bătrînii, tinerii, naționalitatea și altele. Alegerea se face întotdeauna cu multă grijă, astfel încît turiștii să fie convinși că locurile la masă au fost alese în mod deosebit pentru fiecare dintre ei.

În practică, grupurilor de turiști li se servesc mese ocazionale, mai multe mese pe perioada unui sejur, pensiuni complete sau demipensiuni. Această situație determină și impune, în același timp, pregătirea, organizarea și efectuarea corespunzătoare a serviciilor.

Pregătirea unității

Pregătirea din punct de vedere gospodăresc marchează începutul măsurilor menite să asigure în final o calitate corespunzătoare a serviciilor. În primul rînd, se asigură o curățenie exemplară, se verifică și se completează dotările la nivelul normativelor, în funcție de capacitatea unității, se verifică funcționarea tuturor instalațiilor și agregatelor din dotare, luîndu-se măsuri de remediere imediată, dacă este cazul. În ce privește personalul, se iau măsuri pentru asigurarea unui număr suficient de lucrători, bine pregătiți din punct de vedere profesional, care să vorbească limba turiștilor respectivi. De asemenea, se asigură un fond de mărfuri suficient ca volum și diversificat ca structură, care să permită pregătirea unor meniuri variate, capabile să satisfacă exigențele viitorilor clienți.

Pregătirea serviciilor

Se stabilește contactul cu agentul de turism însoțitor, care-și va da acordul pentru primul meniu propus de unitate și va stabili ora la care turiștii vin la masă. Se iau relațiile necesare privind numărul turiștilor, media de vîrstă, sexul, dacă sînt sau nu copii, naționalitatea, religia, dacă vin pentru prima oară în țară sau în unitatea respectivă.

Pentru a nu dispersa grupul de turiști și pentru a asigura intimitatea acestuia, se organizează raioane distincte, urmărindu-se ca aceiași ospătari și ajutori să servească grupul pe toată perioada sejurului, deoarece în cazul unei șederi mai îndelungate lucrătorii încep să cunoască preferințele fiecărui turist, lucru ce permite preîntîmpinarea eventualelor nemulțumiri.

Mesele se pregătesc potrivit structurii meniurilor stabilite anticipat, respectîndu-se regulile generale cunoscute privind aranjarea salonului și servirea clienților. Este total greșită optica din unele unități de alimentație publică potrivit căreia grupurile de turiști sînt considerate ca neimportante. Nu trebuie să se uite niciodată că acești turiști pot aduce și alți clienți, iar în cazul unor servicii bune vor duce faima (renumele) unității respective peste hotarele țării.

Întocmirea meniurilor

În cazul grupurilor de turiști meniul prezintă o deosebită importanță deoarece reușita unei mese depinde nu numai de modul în care se efectuează serviciile propriu-zise, ci și de măsura în care preparatele și băuturile propuse turiștilor corespund obiceiurilor lor alimentare. De aceea, o primă sarcină pentru lucrătorii din unitățile ce se adresează în general turiștilor și în special turiștilor străini este de a studia preferințele culinare ale diferitelor popoare.

Unitățile de alimentație publică sînt obligate să întocmească meniuri pe toată durata sejurului turiștilor, pentru a evita repetarea aceloraşi preparate. Dacă în timpul sejurului turiștii iau masa în mai multe unități de alimentație publică, coordonarea întocmirii anticipate a meniurilor revine unităților de turism, care trebuie să evite situații neplăcute, ca, de exemplu, oferirea în diverse unități a aceloraşi preparate.

Se recomandă elaborarea meniului în mai multe variante (cel puțin trei pentru fiecare masă), cu posibilitatea servirii preparatelor la alegere, încrucișate. Bineînțeles, aceasta nu exclude posibilitatea să se ofere turiștilor meniuri la alegere prin sistemul „à la carte".

În general, grupurile dispun de timp puțin pentru servirea mesei, fapt ce determină stabilirea unui număr de servicii raționale, cu grija de a se asigura consistența și calitatea corespunzătoare a meniurilor. La întocmirea meniurilor pentru micul dejun se are în vedere asigurarea servirii unor componente fixe — băuturi calde nealcoolice, la alegere; unt, gem, miere sau dulceață; produse de panificație și componente variabile în număr de 1—5, care pot fi oferite spre alegere din platou sau de pe căruciorul de prezentare. La dejun se recomandă în medie 4 servicii în afara băuturilor, în timp ce cina, care este în general o masă mai ușoară, poate avea 3 servicii în afara băuturilor.

Ponderea valorii meniurilor pe principalele mese ale unei zile față de baremurile zilnice totale variază în funcție de naționalitatea turiștilor. Sînt din ce în ce mai frecvente cererile pentru o masă bogată la micul dejun, o masă consistentă, dar echilibrată la dejun și una mai ușoară la cină.

Atunci cînd se oferă meniuri cu mai multe variante, cu posibilitatea servirii preparatelor la alegere, încrucișat, prețurile înscrise nu trebuie să

prezinte diferenţe mari în cadrul grupelor respective. În unele unităţi se utilizează preţuri fixe prin diminuări sau majorări de gramaje, astfel încît să se asigure un preţ unic pentru preparatele din grupa respectivă: gustări, supe, ciorbe, creme, pescărie, antreuri, preparate de bază, deserturi şi altele.

Meniurile se stabilesc de comun acord cu agentul de turism însoţitor, în mai multe variante, pe toată durata sejurului.

Lista cu meniul trebuie întocmită în cinci exemplare, din care unul se predă la bucătărie, al doilea la bufet, al treilea la afişier, pentru ospătari, al patrulea la agentul de turism, pentru informarea turiştilor, şi al cincilea la dosar, pentru calculaţie. Agentul de turism are obligaţia să traducă meniul fără gramaj şi preţ şi să informeze turiştii verbal şi prin afişare, pentru ca aceştia să-şi poată alege variantele dorite.

Cu o zi înainte de micul dejun sau dejun, ospătarul va întreba turiştii ce variante de meniu au ales şi le va comunica ospătarului principal, care centralizează meniurile, pentru a programa producţia culinară şi a întocmi nota de plată — meniul zilei. În unele unităţi se practică sistemul notării directe de către turişti a opţiunilor, pe cărţile de vizită-chestionar aflate pe mesele respective, pentru toată durata sejurului.

La întocmirea meniurilor pentru grupurile de turişti se vor avea în vedere principiile şi regulile ce stau la baza alcătuirii meniurilor, prezentate în capitolul următor. În afara acestor cerinţe generale, la întocmirea meniurilor se au în vedere şi unele clauze speciale încheiate cu firmele partenere. De asemenea, se au în vedere naţionalitatea turiştilor şi unele particularităţi, în funcţie de vîrstă, religie, sex şi de scopul sejurului (odihnă sau tratament).

De obicei, băuturile nu se prevăd în meniuri, exceptînd, de la caz la caz, apa minerală şi prevederile exprese stipulate în unele contracte.

Pentru stimularea vînzării băuturilor se recomandă afişarea lor suplimentară — „à la carte" — şi asigurarea unor expoziţii de prezentare cu o gamă cît mai variată de băuturi româneşti. Un accent deosebit se va pune pe oferirea unor sortimente complimentare de băuturi nealcoolice, care pot fi consumate paralel cu cele alcoolice.

Efectuarea serviciilor

Calitatea serviciului reprezintă cea mai eficientă reclamă a unei unităţi de alimentaţie publică. Ca urmare, modul de efectuare a serviciilor trebuie să constituie preocuparea de bază a tuturor lucrătorilor dintr-un restaurant, indiferent de funcţia ce o îndeplinesc.

Pentru buna desfăşurare a serviciilor, personalului operativ de conducere din unitatea de alimentaţie publică îi revine sarcina de a instrui în mod concret personalul din subordine asupra modului în care se efectuează serviciul pentru fiecare grup de turişti. Serviciul se face cu respectarea strictă a regulilor de servire a grupurilor de turişti, acordîndu-li-se cel puţin aceeaşi atenţie ca şi turiştilor individuali.

În cazul grupurilor de turişti, se vor alege metodele de servire rapidă, pentru a asigura operativitatea, ceea ce presupune luarea unor măsuri organizatorice menite să accelereze serviciul, cum ar fi, de exemplu, stabilirea unor ore diferenţiate, la interval de 15—20 de minute, pentru prezentarea la masă, mobilizarea ospătarilor şi a ajutorilor din raioanele mai puţin aglomerate sau unde serviciul se face „à la carte", pentru a ajuta la serviciu şi debarasare.

Personalul operativ de conducere, respectiv şefii de unităţi şi şefii de sală, trebuie să supravegheze modul efectuării servirii grupurilor, intervenind operativ, prompt, pentru remedierea oricăror deficienţe observate.

O atenţie deosebită se va acorda rezolvării sesizărilor, reclamaţiilor şi propunerilor făcute de turişti. Pentru prevenirea lor se vor lua măsuri deosebite:

— organizarea de consultaţii-întîlniri cu turiştii, pentru a cunoaşte doleanţele sau nemulţumirile lor;

— supravegherea permanentă a serviciilor în salon, sondarea opiniilor turiştilor la masă, cu scopul de a observa eventualele nemulţumiri şi a le rezolva imediat;

— asigurarea unor servicii cu un plus de atenţie şi calitate pentru clienţii nemulţumiţi, spre a preveni reclamaţiile ulterioare.

Precauţii specifice pentru servirea grupurilor de turişti

Un bun conducător de unitate sau salon de restaurant pleacă, în asigurarea serviciilor de masă pentru grupele de turişti, de la premisa că „nimic nu este fix, că totul se adaptează în funcţie de cerinţele grupului". Pentru a se putea adapta la cerinţele grupului de turişti, conducerea unei unităţi de alimentaţie publică va proceda după cum urmează:

— va studia anexa la contract, pentru a cunoaşte şi a asigura în amănunt serviciile angajate;

— va colabora cu organizatorii şi cu hotelul, pentru a cunoaşte amănuntele în legătură cu sosirea grupului, pentru a asigura pregătirea şi servirea mesei în condiţii corespunzătoare;

— va afişa la secţie sosirile, plecările, mesele de adio, pentru a se putea efectua pregătirile corespunzătoare;

— va lua măsuri organizatorice speciale în cazul decalării orelor obişnuite de masă pentru grupurile de turişti ce pleacă sau vin din ţară;

— va oferi răcoritoare, gustări, eventual pachete pentru turiştii ce sosesc sau pleacă în timpul nopţii;

— va organiza acţiuni speciale pe timp nefavorabil: jocuri de salon, spectacole, expoziţii cu prăjituri, băuturi şi altele;

— va organiza seri distractive, jocuri, dansuri, seri folclorice şi alte asemenea manifestări;

— cu ocazia zilelor de aniversare, onomastici şi alte evenimente asemănătoare, pe care unitatea le poate cunoaşte prin personalul de la recepţia hotelului, pot fi oferite atenţii speciale;

— la mesele de adio, la sfîrşitul sejurului, în afara meniului pregătit în mod deosebit, se pot servi şi băuturi;

— va asigura preparate dietetice pentru cei suferinzi sau anumite preparate speciale pentru turiştii care nu acceptă meniurile comune;

— va asigura şi oferi ceaiuri medicinale, care trebuie să constituie o problemă de rafinament pentru orice unitate de categorie superioară.

Întocmirea listelor de preparate, băuturi și a meniurilor

Listele de preparate sînt cunoscute încă din vechime sub numele de „escriteau" (tăbliță), cînd serveau pentru a indica ordinea în care se aduceau bucatele la o masă deosebită. Dimensiunile lor mari nu permiteau însă așezarea pe masă, încît oaspeții să poată lua cunoștință de conținutul lor.

Listele de preparate și cele de băuturi pe care le cunoaștem astăzi au fost puse în circulație sub forma meniurilor individuale în timpul primei restaurații de la Palais Royal, care era centrul gurmand al capitalei franceze.

În limba franceză, substantivul „menu" are două accepții foarte distincte: desemnează ansamblul de mîncăruri și băuturi care intră în componența unei mese și reprezintă, totodată, programul acesteia.

Dicționarul limbii române definește meniul drept „totalitatea felurilor de mîncare servite la o masă; listă pe care sînt scrise mîncărurile servite la un restaurant".

Meniurile au o reală utilitate. Unele, ornate cu miniaturi în acuarelă, pasteluri, cu guașă, sînt adevărate mici opere de artă, a căror prezență lîngă tacîm constituie pentru oaspete o plăcere suplimentară.

Perfecțiunea artistică a listei nu oferă decît un „inconvenient", deoarece presupune o perfecțiune egală în compunerea și executarea meniului înscris: cea mai mică greșeală, cea mai neînsemnată neglijență poate fi pusă în evidență, cu atît mai mult, cu cît lista este mai bogată, mai artistică.

Mesele au avut la început caracterul unor reuniuni limitate la relațiile intime între membrii familiei, extinzîndu-se treptat la vecini și prieteni. S-a născut apoi *ospitalitatea*, cu regulile sale sacre, respectate de toate popoarele. Oferind pîine și sare unui oaspete, manifestăm față de acesta un prim semn de bun venit, plăcerea de a-l primi în mijlocul nostru. A fi ospitalier înseamnă a primi bucuros oaspeți, a fi atent, amabil.

Pe fondul acestei ospitalități se remarcă plăcerea gazdelor de a oferi diferite mese, în timpul cărora se ornează vazele și cupele cu flori, sînt onorați oaspeții, se pregătesc preparate deosebite, se mănîncă sub bolta cerului, în grădini sau în saloane fastuoase, se realizează încîntătoare programe distractive.

Cu toate acestea, posibilitățile oamenilor de a organiza aceste mese au rămas destul de reduse pe parcursul istoriei.

De aceea s-a născut necesitatea creării unei restaurații de masă, plecînd de la ideea că oamenii ar veni cu încredere acolo unde sînt siguri că nevoile lor alimentare vor fi satisfăcute în mod plăcut. Apariția restaurantelor a fost posibilă pentru că a oferit avantaje tuturor cetățenilor; în ele orice om poate lua masa la ora care-i convine și, totodată, este sigur că nu-și depășește suma pe care s-a gîndit s-o rezerve pentru masă, deoarece știe dinainte prețul fiecărui preparat sau băutură ce urmează să o servească.

Pe parcursul dezvoltării restaurantelor, listele de preparate și băuturi, cît și structura meniurilor au suferit transformări în sensul simplificării și reducerii

lor. Astfel, listele de preparate şi băuturi întocmite de marii restauratori francezi, fraţii Very şi fraţii Provenceaux, conţineau nu mai puţin de 270 sortimente de preparate culinare, cărora li se adăugau cel puţin 30 feluri de vinuri renumite. Pe atunci timpul nu conta, oaspeţii aveau la dispoziţie o după-amiază şi o seară pentru servirea unei mese copioase, valoarea ei apreciindu-se după numărul felurilor care intrau în componenţa meniului respectiv. În epoca noastră, cînd timpul este în general limitat, se impune adaptarea serviciilor din restaurant pentru a răspunde cerinţei de operativitate. Listele de preparate şi băuturi trebuie să faciliteze alegerea meniurilor de către clienţi.

Este preferabil un meniu cu un număr de servicii redus, dar bine echilibrat şi perfect executat, pe care clienţii să-l servească lejer, fără grabă, decît să li se ofere preparate numeroase pe care nu au timpul nici să le guste.

CONŢINUTUL LISTELOR DE PREPARATE ŞI BĂUTURI

Fiecare unitate, indiferent că este un mare restaurant sau unul modest, trebuie să acorde o atenţie deosebită elaborării listelor de preparate şi băuturi în vederea realizării publicităţii şi, concomitent, pentru prezentarea preparatelor şi băuturilor, astfel încît să le faciliteze clienţilor alegerea meniurilor dorite.

Activitatea practică a generalizat metoda alcătuirii listei de preparate şi băuturi diferenţiat pe tipuri de unităţi, în funcţie de categoria lor şi de sortimentele pe care le oferă clienţilor în mod curent. De obicei, în marile unităţi se întocmesc liste separate pentru preparate, băuturi şi micul dejun.

Indiferent de importanţa unităţii, listele întocmite trebuie să răspundă anumitor cerinţe de ordin general şi anume:

— să arate denumirea şi amplasarea restaurantului, categoria unităţii, eventual orele de funcţionare;

— să fie estetice, cu o grafică corespunzătoare, astfel încît să constituie un mijloc de reclamă pentru unitatea respectivă, să trezească interesul clientului şi să-i stimuleze apetitul şi imaginaţia;

— să fie scrise corect (literar), fără ştersături şi, în afară de limba română, textul lor să fie tradus în una-două limbi de circulaţie internaţională, corespunzător structurii clienţilor care frecventează unitatea respectivă;

— să conţină denumirea completă a sortimentelor de preparate şi băuturi ce se oferă, precum şi preţul pe unitatea de măsură;

— să ofere prioritar preparate şi băuturi care să răspundă cerinţelor unei alimentaţii raţionale;

— să popularizeze prioritar preparatele şi sortimentele de băuturi româneşti;

— să evidenţieze specialităţile casei, ale zilei şi ale bucătarului-şef;

— să fie sugestive şi să uşureze alegerea meniurilor;

— să evite denumirile pompoase în favoarea unor preparate de calitate modestă;

— să fie întocmite zilnic sau pe sezoane, corelate cu preţurile medii practicate în perioadele respective;

— să evidenţieze zilnic acele preparate care se pregătesc numai în anumite zile, ca urmare a specificului unităţii sau datorită unei aprovizionări discontinue (fluturaşul sau foaia volantă cu preparatele zilei);

— să certifice calitatea preparatelor şi băuturilor servite prin semnarea listelor de către şeful de unitate şi, după caz, de bucătarul-şef sau barmanul coordonator;

— să specifice dacă unitatea practică sau nu remiza şi cuantumul acesteia;

— să fie într-un număr suficient; o listă pentru 1—2 mese;

— preparatele şi băuturile să fie înscrise grupat, în ordinea în care se servesc la o masă.

La stabilirea preparatelor şi băuturilor din listă este necesar să se ţină seama de relaţiile concrete existente în fiecare unitate şi anume:

— condiţiile de producţie din bucătărie;

— serviciul ales pentru oferirea preparatelor respective;

— structura clientelei (locale şi internaţionale);

— posibilităţile de aprovizionare cu alimente de pe piaţa locală sau uşor disponibile pentru import;

— preţurile alimentelor ce intră în componenţa diferitelor preparate.

Atunci cînd se comandă noi tipuri de liste trebuie să se ţină seama de o serie de elemente:

— necesarul de liste pentru perioada respectivă;

— posibilităţile financiare ale unităţii pentru tipărirea unor noi liste de preparate şi băuturi;

— selecţionarea tipului de listă şi a hîrtiei;

— grafica listelor să sublinieze decorul restaurantului şi să corespundă specificului acestuia;

— dimensiunea şi forma listelor să se aleagă în funcţie de posibilităţile tipografice; ele trebuie să fie uşor lizibile şi să poată fi adaptate (integrate) cu uşurinţă în dispozitivele de prezentare ale unităţii;

— hîrtia să fie de culoare deschisă, groasă, lucioasă pentru unităţile mai modeste; în restaurantele reprezentative poate fi înlocuită cu pergament.

PRINCIPALELE TIPURI DE LISTE DIN UNITĂŢILE DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ

Lista pentru micul dejun

În unităţile de alimentaţie publică se servesc în mod curent două tipuri de mic dejun: *micul dejun continental* şi *micul dejun englezesc*.

Micul dejun continental este o masă mai uşoară şi are în general următoarele componente, la alegere: o băutură caldă nealcoolică, unt, dulceaţă, gem sau miere, produse de panificaţie — patiserie şi, de la caz la caz, un suc de legume-fructe, un ou etc.

Micul dejun englezesc cuprinde, pe lîngă componentele celui complet sau continental, unul sau mai multe preparate, la alegere, din următoarele grupe: preparate din ouă, preparate din carne, legume şi fructe proaspete, lapte şi derivate din lapte, cereale, sucuri şi băuturi răcoritoare ş.a.

Corespunzător acestor cerinţe, în practică se întîlnesc liste din care clienţii îşi pot alege cu uşurinţă micul dejun, în funcţie de obiceiurile şi preferinţele lor alimentare.

În mod obişnuit, o listă pentru micul dejun continental sau englezesc trebuie să cuprindă un număr corespunzător de preparate şi băuturi din următoarele grupe:

— băuturi calde nealcoolice;

— preparate din ouă;

— lapte şi derivate din lapte;

— preparate din carne şi, uneori, din peşte;

— legume şi fructe;

— cereale (fulgi de porumb, ovăz, orez);

— produse de panificaţie — patiserie;

— băuturi răcoritoare;
— diverse (gem, dulceață, miere, sucuri etc.).

Lista de preparate (cartea de bucate)

Lista de preparate cuprinde totalitatea preparatelor de bucătărie, produselor de cofetărie-patiserie și alte produse pe care o unitate de alimentație publică le pune la dispoziția clienților pentru a-și alege meniurile dorite.

În lista de preparate, produsele oferite se înscriu de obicei în ordinea în care se prezintă și se servesc la o masă:

— gustări reci și calde;
— supe-creme-consomméuri-ciorbe;
— preparate din pește;
— antreuri reci și calde;
— preparate de bază;
— legume și salate;
— brînzeturi;
— dulciuri de bucătărie și produse de cofetărie-patiserie;
— fructe.

Această grupare poate fi subdivizată, evidențiindu-se în mod deosebit și alte categorii de preparate în care unitățile s-au specializat sau sînt interesate să le vîndă în cantități mai mari. Astfel, grupa antreurilor poate fi evidențiată în mod special prin preparate din ouă, legume sau paste făinoase. Grupa preparatelor de bază poate fi prezentată pe mai multe subgrupe, ca de exemplu: preparatele la grătar, mîncăruri din legume, preparate dietetice, preparate din vînat, preparate din carne de pasăre, preparate din carne de vacă etc.

Majoritatea restaurantelor a adoptat liste de preparate grupate conform enumerării enunțate anterior, pe care le folosesc ca instrumente de bază în promovarea vînzărilor. Se va evita însă șablonul, urmărindu-se adaptarea acestor orientări generale la specificul fiecărei unități, astfel încît să se țină seama de cerințele și preferințele clienților. Numărul sortimentelor oferite variază între 30—50 preparate, dar se observă tendința de a fi reduse.

Lista de băuturi

Lista de băuturi cuprinde totalitatea băuturilor alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec pe care o unitate de alimentație publică le oferă clienților.

În lista de băuturi, produsele oferite se înscriu în ordinea de prezentare și servire la masă grupate astfel:

Aperitive: rachiuri, vermuturi, bitteruri, vinuri speciale (aperitive), băuturi pe bază de anason.

Vinuri: albe, roze, roșii, spumoase și spumante.

Berea: sortimente din producție internă, sortimente din import.

Digestive: coniacuri, lichioruri.

Băuturi răcoritoare: sucuri, nectaruri, siropuri, băuturi de tip limonade (cico, oranjadă, citronadă, pepsi-cola etc.), ape minerale și carbogazoase.

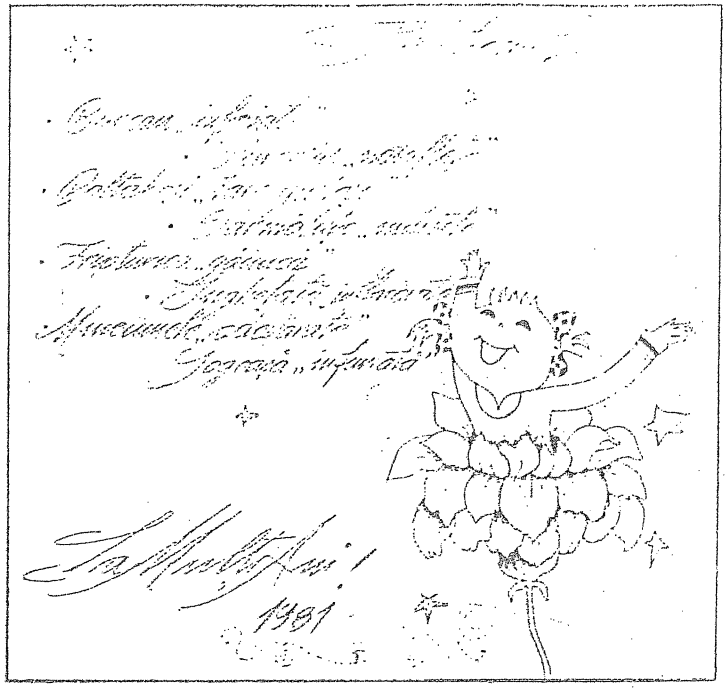
Ceaiuri: de masă, medicinale.

Cafele.

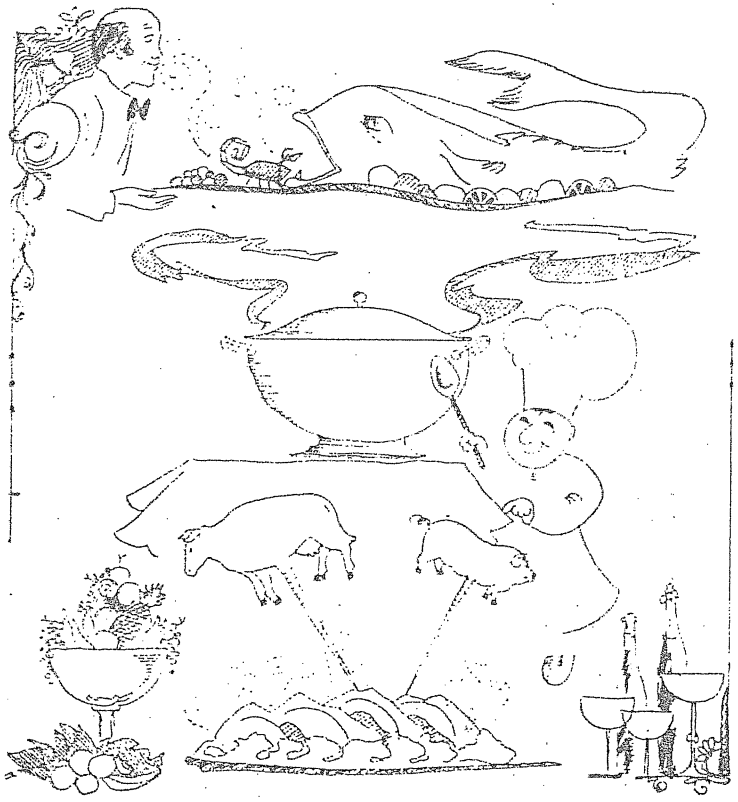
Băuturi amestecuri de bar.

Listele de băuturi se întocmesc respectîndu-se regulile (cerințele) generale arătate anterior, cu precizarea că băuturile se înscriu cu denumirea lor comercială completă, din care trebuie să rezulte originea sortimentului respectiv. Așa, de exemplu, se scrie: țuică de Pitești, riesling italian de Dealu Mare, șampanie Zarea extra sec, bere specială Rahova, apă minerală Borsec etc.

Constituie o greșeală evidențierea, în grupe separate, a băuturilor din import, acestea urmînd a fi încadrate între celelalte băuturi din listă.



MENIU PENTRU CO



„LISTA SPECIALĂ" PE
TRU ACȚIUNI GASTI
NOMI

Lista de preparate şi băuturi se întocmeşte şi de către unităţile modeste, pentru a prezenta totalitatea sortimentelor pe care acestea le pun la dispoziţia clienţilor. În mod obişnuit, o astfel de listă trebuie să cuprindă aceleaşi grupe întîlnite şi în listele de preparate şi de băuturi ale unităţilor mari, însă într-un număr de sortimente mai restrîns, corespunzător posibilităţilor de vînzare şi specificului unităţilor respective.

Lista pentru serviciul de etaj (room-service) cuprinde un număr restrîns din preparatele ce se servesc la micul dejun, precum şi o selecţie a preparatelor şi băuturilor prevăzute în listele unităţilor din hotel.

Listele speciale cuprind între 10 şi 25 sortimente de preparate şi băuturi oferite copiilor sau altor categorii de clienţi, atunci cînd sînt organizate anumite acţiuni gastronomice, precum şi în unităţi cu specific, rotiserii etc.

Listele pentru copii trebuie întocmite cu grijă pentru a place deopotrivă copiilor şi părinţilor. Se recomandă prezentarea lor sub forma unor jucării sau desene, care să trezească interesul copiilor, încît să le ia cu ei acasă (o pălărie, o mască, o carte, un motan etc.).

În afara menţionării preparatelor culinare specifice vîrstei copiilor — „purceluş nătăfleţ", „găinuşă înfoiată", „sărmăluţe înfăşate", „gogoşele înfuriate", „minciunele adevărate" etc. — pe liste pot fi tipărite diferite texte atractive — scurte anecdote, poezioare etc.

TEHNICA ALCĂTUIRII MENIURILOR PENTRU MESELE OBIŞNUITE

Prin *meniu* se înţelege totalitatea preparatelor de bucătărie şi cofetărie-patiserie care se prezintă şi se servesc într-o anumită ordine la o masă. Prin meniu se poate înţelege şi hîrtia sau cartonul pe care se prezintă, în ordinea servirii, preparatele şi băuturile oferite la o singură masă unui client sau unor grupuri.

Reguli generale privind alcătuirea meniurilor

La alcătuirea unui meniu trebuie să ţinem cont de o serie de factori, dintre care îi amintim pe cei mai importanţi . . .

În meniuri trebuie să se prevadă o mare varietate de preparate, astfel încît să se asigure toate substanţele nutritive indispensabile unei mese bine echilibrate: proteine, lipide, glucide, săruri minerale şi vitamine.

Varietatea meniurilor se realizează practic pregătind preparate compuse în principal din lapte şi produse lactate, carne şi peşte, legume şi fructe, ouă, derivate din cereale şi leguminoase, zahăr şi produse de panificaţie, grăsimi alimentare.

Este necesar ca un meniu să aibă în compoziţie elemente care deschid apetitul şi stimulează secreţia sucului gastric, alimente esenţiale, furnizoare de calorii şi regeneratoare de forţe, precum şi alimente complementare, ce uşurează digestia.

Preparatele şi băuturile ce se servesc la o masă trebuie să asigure nevoile energetice (calorice) ale organismului. După documentaţia F.A.O., se estimează, pentru copii, 1 300—3 100 calorii; pentru activităţi obişnuite cca 3 200 calorii, pentru bărbaţi, şi 2 300 calorii, pentru femei; pentru munci grele sînt necesare 3 500—5 500 calorii zilnic. Prin ardere, 1 g de glucide furnizează cca 4,1 calorii, 1 g de lipide cca 9,3 calorii, 1 g de proteine cca 4,1 calorii.

Preparatele oferite trebuie să fie diversificate în ce priveşte tehnologiile de preparare, coloritul, sosurile şi garniturile, materia primă utilizată.

Sezonul influenţează conţinutul meniului, de aceea nu se va face exces de conserve în timpul verii, nu se vor servi mîncăruri grele în perioadele călduroase, cînd se va acorda prioritate mîncărurilor uşoare şi adesea reci.

Se va ţine cont de categoria unităţii, adaptîndu-se meniurile la categoria oaspeţilor şi la posibilităţile lor financiare.

Se va ţine seama de posibilităţile de aprovizionare şi producţie din bucătărie şi de necesitatea valorificării prioritare a materiilor prime existente în stoc.

Se va avea în vedere timpul de care dispune clientul pentru servirea mesei; clienţilor grăbiţi li se vor oferi mîncăruri uşoare şi un serviciu rapid.

La mesele intime se va acorda o atenţie deosebită fineţii şi calităţii preparatelor oferite.

Se va asigura succesiunea gusturilor, mai întîi amar sau acru, apoi sărat şi, în final, dulce.

Vor fi luate în consideraţie obiceiurile alimentare ale clienţilor, lucru ce presupune cunoaşterea preferinţelor culinare ale acestora.

Tabel cu compoziţia alimentelor

TABELE*
cu compoziția alimentelor

Nr. crt.	Denumirea alimentelor	Calorii 100 g	g %				Sărurl	Minerale	Vitamine
			Protide	Lipide	Glucide	Apă			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Lapte de vacă normalizat	65	3,5	3	4,9	88	Da	Da	—
2	Lapte de vacă bătut integral	64	3,5	3,6	3,9	88	Da	Da	Da
3	Iaurt extra	67	4	4	3	88	Da	Da	—
4	Brînză grasă de vacă	156	13	9	4,5	70	Da	Da	Da
5	Brînză slabă de vacă	97	17	1,2	4	75	Da	Da	Da
6	Brînză de oaie telemea	270	17	20	1	55	Da	Da	Da
7	Brînză de vacă telemea	243	17	17,2	1	57	Da	—	—
8	Cașcaval „Dobrogea"	334	24	25	1	44	Da	Da	Da
9	Brînză „Schweitzer"	350	26	26	0,5	42	Da	Da	Da
10	Brînză topită cremă „Bucegi"	368	17	36	0,9	52	Da	Da	Da
11	Carne de vacă slabă	118	21	3,5	—	74	Da	Da	Da
12	Carne de vacă grasă	226	18,3	16,3	—	64,3	Da	Da	Da
13	Carne de porc slabă	143	20,4	6,3		72	Da	Da	Da
14	Carne de porc grasă	388	15	35	—	49	Da	Da	Da
15	Carne de oaie semigrasă	331	17	28	—	54	Da	Da	Da
16	Carne de miel	260	18	20	—	62	Da	Da	Da
17	Carne de găină grasă	167	19	9,5	—	70	Da	—	Da
18	Carne de căprioară	100	20	1,9	—	76	Da	Da	—
19	Carne de iepure	98	22	1	—	75	Da	Da	Da
20	Carne de mistreț	114	22	2,4	—	74	—	—	—
21	Creier de bovine	125	10	9	—	79	Da	Da	Da
22	Ficat de bovină	146	20	5	4	72	Da	Da	Da
23	Ficat de porc	146	19	6	3	72	Da	Da	Da
24	Rinichi de bovine, de porc	122	18	5	—	76	Da	Da	Da
25	Salam de „Sibiu"	510	26,5	43,4	—	24,1	Da	—	—
26	Salam Poiana și Rusesc	402	17	36	—	45	Da	Da	Da
27	Salam Italian și Vînătoresc	316	17,4	26,3	—	54	Da	—	Da
28	Șuncă presată	324	18,4	26,7	—	52	Da	Da	Da
29	Parizer, crenvurști	289	10,1	26,6	—	61	Da	—	Da
30	Tobă de porc calitatea I	299	23	22	—	55	Da	Da	Da
31	Pate de ficat	295	15	25	0,95	59	Da	Da	Da

* Sursa: Clinica de nutriție și boli metabolice — București

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
32	Crap	104	18,9	2,8	—	77	Da	Da	Da
33	Morun	115	17,5	4,7	—	76,2	Da	—	—
34	Șalău	83	19,4	0,4	—	78,4	Da	Da	Da
35	Scrumbii de Dunăre	299	14,2	25,9	—	57,6	Da	Da	Da
36	„Pană" de somn	244	16,8	18,8	—	63,5	Da	Da	Da
37	Știucă	82	19,1	0,4	—	79,4	Da	Da	Da
38	Icre de crap	130	25	3	—	69	Da	Da	—
39	Icre negre	246	26	15	—	58,9	Da	Da	—
40	Icre de Manciuria	255	35	12	—	51	Da	Da	—
41	Ou găină integral	171	14	12	0,6	72	Da	Da	Da
42	Gălbenuș	364	16	32	0,3	52	Da	Da	Da
43	Albuș	57	13	0,2	0,5	86	Da	Da	Da
44	Andive	22	1,9	0,1	3,2	93	Da	Da	Da
45	Ardei gras verde	25	1,1	0,2	4,6	92,7	Da	Da	Da
46	Cartofi noi	80	1,7	0,2	17,4	82,5	Da	—	Da
47	Cartofi naturi	89	2,1	0,2	19,1	79,6	Da	Da	Da
48	Castraveți	19	1,3	0,2	2,9	94,3	Da	Da	Da
49	Ciuperci	35	5	0,5	2,5	88,4	Da	Da	Da
50	Conopidă	30	2,8	0,3	3,9	91,6	Da	Da	Da
51	Dovlecei	18	0,9	0,1	3,2	93,7	Da	Da	Da
52	Fasole verde	33	2	0,2	5,7	89,4	Da	Da	Da
53	Mazăre verde boabe	96	8,4	0,5	14	71	Da	Da	Da
54	Mărar (frunză)	30	1,8	—	5,6	62	—	—	—
55	Morcov	45	1,5	0,3	8,8	87,2	Da	Da	Da
56	Păstîrnac	72	1,4	0,5	15	80	Da	Da	Da
57	Pătlăgele roșii	25	1,1	0,3	4,3	93,9	Da	Da	Da
58	Pătlăgele vinete	27	1,3	0,2	4,8	91,6	Da	Da	Da
59	Praz	54	2,3	0,4	9,9	88	Da	Da	Da
60	Ridichi de lună	19	0,6	0,1	3,8	94,8	Da	Da	Da
61	Ridichi de iarnă	26	1,3	0,1	4,9	94	Da	Da	Da
62	Salată verde	22	1,9	0,3	2,9	94,2	Da	Da	Da
63	Sfeclă roșie	43	1,3	0,1	9	87	Da	Da	Da
64	Spanac	25	3,5	0,3	2	90,1	Da	Da	Da
65	Țelină (rădăcină)	33	1,4	0,3	5,9	87	Da	Da	Da
66	Usturoi	137	7,2	0,2	26	61,9	Da	—	Da

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
67	Varză albă	33	1,8	0,2	5,8	91,7	Da	Da	Da
68	Varză roșie	33	1,9	0,2	5,6	90,5	Da	Da	Da
69	Banane	66	1,3	0,6	13,4	75	Da	Da	Da
70	Caise	58	1,1	0,1	12,9	85	Da	Da	Da
71	Căpșuni	43	0,8	0,6	8,2	90	Da	Da	Da
72	Cantalupi	30	0,8	0,1	6,9	91	—	—	Da
73	Cireșe	82	1,1	0,3	18,3	75	Da	Da	—
74	Grapefruituri	38	0,5	0,2	6,5	89	Da	Da	Da
75	Lămîi	30	0,9	0,7	6,2	89	Da	Da	Da
76	Mandarine	40	0,8	0,1	8,7	88	Da	Da	Da
77	Mere	74	0,3	0,4	16,9	82	Da	Da	Da
78	Pepeni galbeni	23	0,5	0,1	5	94	Da	Da	Da
79	Pepeni verzi	29	0,5	0,1	5,4	91	Da	Da	Da
80	Pere	73	0,6	0,5	16	82	Da	Da	Da
81	Piersici	56	0,9	0,1	12,4	83	Da	Da	Da
82	Portocale	47	0,8	0,2	10,1	87	Da	Da	Da
83	Prune	74	0,6	0,1	17,2	78	Da	Da	Da
84	Zmeură	67	1,4	0,6	13,6	83	Da	Da	Da
85	Struguri	100	2,1	1,7	18,5	81	Da	Da	Da
86	Vișine	65	1,2	0,5	13,6	85	Da	Da	Da
87	Compot de mere	98	—	—	24	75	Da	Da	Da
88	Compot de caise	99	0,5	—	23,7	74,5	Da	Da	Da
89	Compot de piersici	107	0,25	—	25,8	73	Da	Da	Da
90	Fasole boabe	303	23	1,7	47	13	Da	Da	Da
91	Pîine de grîu albă	282	10,3	2	54	32,1	Da	Da	Da
92	Pîine de grîu intermediară	255	8,3	0,8	52,2	37,2	Da	Da	Da
93	Pîine de grîu neagră	245	8,4	1,2	48,5	33,5	Da	Da	Da
94	Pîine de secară	239	7,8	1,3	47,5	40,2	Da	Da	Da
95	Pîine graham	256	9,1	1,0	51,0	30,4	Da	Da	Da
96	Cornuri, chifle	269	10,5	0,6	53,5	33,5	Da	Da	—
97	Fulgi de ovăz	382	13,6	6,3	65,3	12	Da	Da	Da
98	Paste făinoase obișnuite	360	5,6	1	75,9	12,5	Da	Da	Da
99	Biscuiți	337	8,2	9,5	74	6	Da	Da	Da
100	Alune în coajă	408	8,7	33,8	11,7	4	Da	Da	Da

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
101	Arahide	584	25,8	44,5	15,7	8	Da	Da	Da
102	Fisticuri	650	22,3	54	13,8	4	—	—	—
103	Măsline grecești	372	2	35	7,2	52	Da	Da	Da
104	Măsline verzi	136	24	10	8,1	41	Da	Da	Da
105	Migdale dulci	664	24	55	13,2	6	Da	Da	Da
106	Nuci	654	19,8	60	3,7	5	Da	Da	Da
107	Zahăr	410	—	—	99,9	0,1	Da	—	—
108	Glucoză	319	—	—	77,7	22	—	—	—
109	Miere de albine	335	0,4	—	81,3	18	Da	Da	Da
110	Sirop de fructe	288	0,09	—	70	28	—	—	Da
111	Gem de caise	302	0,65	—	73	25	Da	Da	Da
112	Gem de vișine	299	0,88	—	69,5	24,1	—	—	Da
113	Gem de căpșuni	304	0,34	—	74	23	Da	Da	Da
114	Dulceață de trandafiri	328	—	—	80,3	18,8	—	—	Da
115	Jeleu de mure	269	0,5	—	65	—	—	—	—
116	Cacao praf	449	23,4	20,2	40,2	5,2	Da	Da	—
117	Ciocolată cu lapte	603	6,9	29,9	49,8	1,2	Da	Da	Da
118	Smîntînă 20 %	213	3,5	20	3,1	71,4	Da	Da	Da
119	Unt	806	8	80	2,5	9,5	Da	Da	Da
120	Untură de porc	928	0,2	99,6	—	0,2	urme	urme	—
121	Untdelemn de floarea soarelui	929	—	99,9	—	0,1	—	—	—
122	Ulei de soia	928	—	29,8	—	0,2	—	—	—
123	Margarină	766	0,5	82	—	15,7	Da	Da	—
124	Bere	50	0,6	4,4	4	90	Da	Da	Da
125	Țuică	250	—	40	—	—	—	—	—
126	Vin	53	—	7,5	0,1	—	Da	Da	Da
127	Whisky	301	—	42,2	—	—	—	—	—
128	Curmale	326	1,9	0,6	74	19	Da	Da	Da
129	Smochine	267	4,3	1,3	58	26	Da	Da	Da
130	Stafide	307	2,5	0,5	71,2	17	Da	Da	Da

În meniul de seară al meselor obișnuite nu vor figura preparate pregătite prin prăjire sau la grătar.

Cînd se servește înghețată, de regulă nu se mai oferă fructe.

La cină, cînd se începe cu o supă sau un consommé, nu se mai servese gustări; excepție face caviarul.

Un meniu nu va conține de două ori aceeași garnitură, cu excepția celor care au un rol decorativ (trufele).

Indiferent de masă, servirea preparatului de bază este obligatorie; el va fi însoțit, după caz, de garnituri și salate (obligatoriu la friptură).

O carne roșie va fi servită totdeauna după una albă, iar un sos brun, după unul alb.

Pîinea, tostul și untul nu se înscriu în meniu, dar se ține seama de ele la stabilirea prețurilor.

Este necesar să se acorde o atenție deosebită prezentării meniului, utilizîndu-se o hîrtie de calitate, cu textul scris corect sub aspectul exprimării și al ortografiei. Întotdeauna pe meniu se va scrie denumirea unității, urmată de titulatura mesei care se servește (dejun, dineu, mic dejun etc.), după care se înscriu preparatele în ordinea în care sînt prezentate și servite, lăsînd suficient spațiu între ele pentru a se înțelege că reprezintă servicii separate. De asemenea, lista se datează.

Există două feluri de a scrie preparatele și băuturile pe un meniu. Primul: fiecare cuvînt se scrie de la margine, lăsîndu-se spații mai mari între denumirea preparatelor, astfel:

DEJUN

Salată de cruditățî

*

Păstrăv meunière
Cartofi natur

*

Antricot de vacă la cuptor
Buchetier de legume

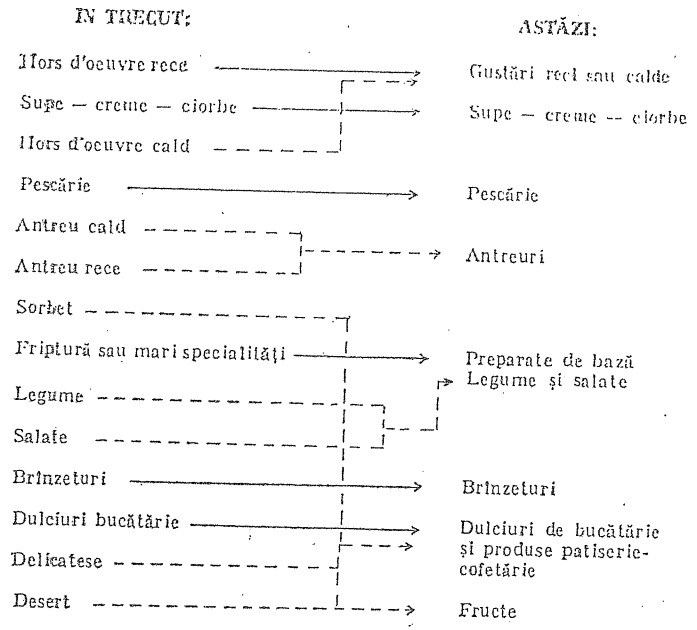
*

Tartă cu piersici

Al doilea: se numără literele și spațiile dintre cuvinte, pentru a realiza un desen regulat pe meniu.

DEJUN	(5)
Salată de cruditățî	(19)
*	
Păstrăv meunière	(16)
Cartofi natur	(13)
*	
Antricot de vacă la cuptor	(26)
Buchetier de legume	(19)
*	
Tartă cu piersici	(17)

De asemenea, se va respecta ordinea în care se prezintă și se servesc preparatele în cadrul unui meniu clasic. Această ordine s-a modificat și s-a restrîns în permanență, astfel încît astăzi structura unui meniu, comparativ cu unul din trecut, se prezintă conform schemei următoare:



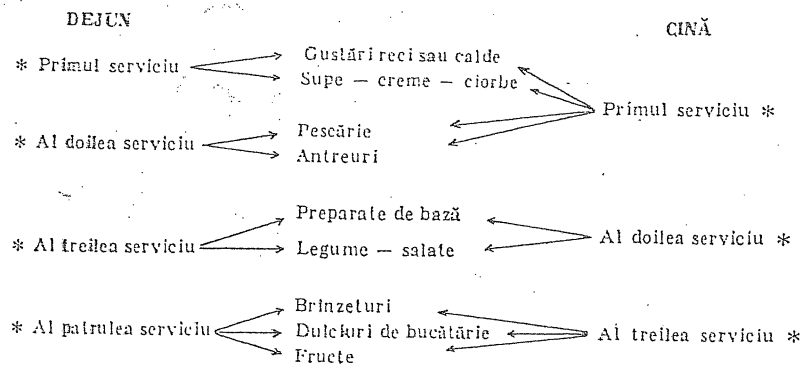
Legendă:

——→ ceea ce se menține
- - - → ceea ce este deplasat

În activitatea practică desfășurată în unități s-a generalizat alcătuirea de meniuri pentru efectuarea unui număr de 4—5 servicii la dejun și 3—4 servicii la cină, exceptînd băuturile.

Alegerea preparatelor pentru fiecare serviciu se va face ținîndu-se seama de cerințele enunțate.

Pentru a ușura stabilirea serviciilor ne vom folosi de elementele din schema ce urmează:



Legendă:

* la alegere, în funcție de preferințe

Din punct de vedere al ordinii de servire, există şi excepţii:

— unele preparate din peşte sau antreuri pot fi servite ca gustări, în porţii mai mici, dacă la masa respectivă n-au fost prevăzute gustări;

— anumite preparate de bază pot fi servite ca antreuri atunci cînd la masa respectivă nu sînt prevăzute altele; pot fi servite sărmăluţe, musaca, preparate din legume etc.;

— brînzeturile pot intra în componenţa unor gustări sau antreuri; ele se servesc de regulă după preparatul de bază; cînd clientela este americană sau engleză, pot fi servite la sfîrşitul mesei, odată cu fructele;

— unele dulciuri de bucătărie, cum ar fi colţunaşii cu carne şi sos de tomate sau pateurile, pot fi servite ca gustări sau antreuri;

— anumite fructe, cum ar fi grappe-fruitul sau pepenele galben, pot fi servite ca antreuri sau gustări, iar altele (mandarine, portocale, piersici etc.) drept garnituri la unele preparate de bază.

La alcătuirea meniurilor se vor recomanda sosuri adecvate, care să se asocieze şi să întregească gustul preparatelor respective.

Prezentăm cele mai frecvente sosuri întîlnite în practica unităţilor noastre şi preparatele la care pot fi recomandate.

SOSURI CALDE

DENUMIRE	COMPONENTELE PRINCIPALE	UTILIZARE / ASOCIERE
1	2	3
Sos Bechamel	Unt, făină, lapte, sare	Se foloseşte la prepararea sosurilor, a unor sosuri albe, precum şi a unor compoziţii sau la prăjirea anumitor preparate
Sos Morney	Sos Bechamel, la care se adaugă smîntînă, unt, caşcaval, ouă şi sare	Preparate din peşte, legume, paste făinoase şi ouă. Se foloseşte, ca şi Bechamel-ul, pentru gratinare
Sos Suprême	Unt, făină, supă de pasăre sau viţel, esenţă de ciuperci, smîntînă, suc de lămîie, gălbenuş de ou, sare şi piper, după gust	La preparate din peşte şi pasăre; uneori se poate recomanda la escalop de viţel pané şi la pui umplut
Sos de agrişe	Agrişe, smîntînă, făină, unt, zahăr, sare	Rasoluri de vacă, de viţel, de pasăre şi de limbă
Sos bernez	Unt, gălbenuş de ou, tarhon, ceapă, oţet, sare, piper, pătrunjel, suc de lămîie, vin alb	Friptură de vacă la grătar, preparate din peşte, iepure, sote
Sos de măduvă (bordelaise)	Sos spaniol, măduvă de vacă, esenţă de oase, unt, ceapă, cimbru, foi de dafin, piper boabe, vin roşu, sare, suc de lămîie	Antricot de vacă la grătar, cărnuri roşii pregătite ca turnedouri, escalopuri şi la preparate din ouă
Sos de ciuperci	Sos Madera, ciuperci proaspete, unt, piper, sare	Escalopuri, turnedouri, ficat de gîscă, ouă (omlete sau ochiuri)
Sos Colbert	Zeamă de oase, unt, piper, pătrunjel, suc de lămîie, sare, piper, nucşoară, vin alb	Peşte şi unele preparate ca rinichi de viţel pané, cînd se înlocuieşte vinul alb cu cel roşu
Sos de hrean	Hrean, unt, făină, smîntînă, oţet, sare	Fripturi de vacă, rasoluri din carne şi peşte, cîrnaţi afumaţi sau fierţi
Sos Madera	Sos spaniol, zeamă de oase, vin, coniac, unt	La medalioane, turnedou, escalop şi la ficatul de gîscă

1	2	3
Sos meunière	Unt, suc de lămîie, piper, sare, pătrunjel verde, capere	Preparate din peşte
Sos de muştar	Unt, smîntînă, făină, sare, muştar, oţet sau suc de lămîie, piper	Se recomandă la rasol de pasăre sau vacă şi la unele soteuri de vacă, viţel, oaie
Sos olandez	Unt, oţet, gălbenuş de ou, suc de lămîie, piper, sare, vin alb	Preparate din peşte, conopidă şi sparanghel, calcan suflé, ochiuri, legume fierte cu unt, preparate din carne de pasăre
Sos picant	Sos spaniol, cornişon, ceapă, muştar, piper boabe, oţet, vin alb, unt, tarhon, pătrunjel	Carne de porc la grătar, fiartă sau pregătită la cuptor, escalopuri, turnedouri şi unele rasoluri de vacă
Sos Robert	Sos demiglace, unt, ceapă, oţet, vin alb, muştar, boia	Carne de porc la grătar, muşchiul de porc pané sau la grătar
Sos românesc	Sos de vinat, stafide, zahăr	Preparate din vînat
Sos de smîntînă	Smîntînă, unt, făină, lapte, sare, piper	Unele escalopuri, conopidă, fasole verde, cartofi şi alte legume
Sos de tarhon	Tarhon, f ină, unt, smîntînă, zahăr, oţet, sare	Rasoluri de vacă şi de pasăre
Sos de tomate	Roşii proaspete, unt, ulei de măsline, sare, pătrunjel, piper, usturoi, esenţă de oase	Fripturi de vacă şi de pasăre
Sos ungurese	Slănînă, unt, ceapă, boia iute, vin alb, sos spaniol, smîntînă, cimbru, foi de dafin, sare	Fripturi de pasăre, miel, şniţele, escalopuri de viţel, antricot de vacă, sote, unele preparate din ouă
Sos de usturoi	Untură, f ină, usturoi, esenţă de oase, oţet, sare	Ciolane de porc, peşte rasol, rasol de vacă şi de pasăre
Sos de vînat (poivrade)	Sos spaniol, oţet, vin alb, morcovi, ceapă, unt, piper boabe, pătrunjel, cimbru, foi de dafin, ulei	Carne de vacă şi vînat, situaţie în care la pregătirea lui se adaugă fondul de vînat
Sos de vin	Sos spaniol, vin, unt, sos de friptură	Friptură de iepure, turnedouri, escalopuri, medalioane, spinare de iepure
Sos vînătoresc	Sos tomat, sos demiglace, ciuperci, ceapă, piper, unt, azmaţuchi, tarhon, sare	Preparate din vînat şi, uneori, la fripturi înăbuşite şi la unele preparate din limbă
Sos Chantilly	Sos suprême cu frişcă bătută	Carne de pasăre, viţel şi legume (sparanghel)
Sos Diable	Unt, făină, ceapă, vin, oţet, sare, piper, boia iute, pătrunjel, sos demiglace	Preparate din carne de pasăre la grătar, puişor, pui şi porumbei
Sos indian	Fond de viţel, esenţă de ciuperci, smîntînă, unt, boia dulce, gălbenuş de ou, făină, sare şi piper după gust	Soteuri din carne de vacă, viţel şi pasăre
Sos italian	Sos demiglace, jambon slab fiert, pătrunjel, tarhon	Mici antreuri şi pescărie. La pescărie, jambonul se înlocuieşte cu peşte afumat
Sos ivoire	Sos suprême, la care se adaugă sucul rezultat de la frigerea cărnii de pasăre	Friptură de pasăre

1	2	3
Sos german	Sos velouté, aromat cu piper, nucşoară, esenţă de ciuperci, legat cu gălbenuş de ou	Preparate din carne de porc şi de vacă
Sos mousseline	Sos olandez cu frişcă bătută	Peşte rasol, legume fierte
Sos Nantua	Sos Bechamel cu frişcă, unt şi cozi de raci	Preparate din peşte (ştiucă umplută)
Sos Perigueux	Unt, ceapă, făină, jambon, vin roşu, esenţă de oase, sare, piper	Picioare de porc rasol, rulouri de fazan umplute şi mici antreuri
Sos de portocale	Resturi de portocale, ficat de raţă, lichior curaçao, unt, făină	Friptură de raţă
Sos poulette	Sos demiglace, esenţă de ciuperci, unt, smîntînă, făină, pătrunjel, gălbenuş de ou, suc de lămîie	Picioare de berbec (oaie), rasol

SOSURI RECI

DENUMIRE	COMPONENTELE PRINCIPALE	UTILIZARE / ASOCIERE
1	2	3
Sos à la grec	Ulei, sifon, suc de lămîie, verdeaţă, piper, sare	Preparate din peşte la grătar şi cuptor
Sos maioneză	Ulei, gălbenuş de ou, suc de lămîie, sare	Salate cu maioneză, aspicărie, peşte rece, legume, sparanghel, conopidă
Sos Ravigote	Ceapă, tarhon, pătrunjel, castraveţi în oţet, capere, gălbenuş de ou, ulei, sare (maioneză)	Ouă ochiuri, carne de pasăre, preparate reci din vacă şi peşte
Sos Remoulade	Sos de maioneză la care se adaugă muştar, cornişon la oţet, capere, pătrunjel, tarhon, piper, oţet şi ouă fierte tocate mărunt	Preparate din ouă, peşte, sparanghel, conopidă
Sos Cumberland (pentru vînat)	Gem de coacăze, portocale, lămîi, muştar, vin alb, oţet, sare	Fripturi din vînat
Sos. tartar	Maioneză, ouă fierte, ulei, oţet, ceapă verde, castraveţi, muştar, boia, sare, piper	Rasoluri, fripturi reci, peşte, crustacei şi toate preparatele din carne şi peşte pregătite à la „Diable"
Sos de usturoi (mujdei)	Usturoi, sare, zeamă de oase fără grăsime	Peşte şi fripturi la grătar
Sos verde	Maioneză, spanac, pătrunjel, tarhon, ceapă verde	Preparate reci din peşte şi crustacei
Sos vinaigrette	Ceapă, pătrunjel, tarhon, capere, sare, piper, oţet, ulei	Preparate reci din carne fiartă, peşte, crustacei, legume
Sos maître d'hotel	Unt, piper, suc de lămîie, pătrunjel, sare	Friptură de vacă la grătar
Sos Aurora	Unt, făină, piure de roşii	Preparate din ouă, carne de pasăre, cărnuri albe de peşte
Sos dulce	Gălbenuş de ou fiert, piper, oţet, sare, arbagic, tarhon, zahăr, pătrunjel tocat, mere	Aspicuri de vacă şi de pasăre
Sos portughez	Ceapă, ulei, pastă de tomate, sare, piper, vin, zeamă de oase, pătrunjel verde, usturoi	Preparate din peşte
Sos provensal	Roşii proaspete, ulei, sare, piper, zahăr, usturoi, pătrunjel	Preparate din peşte

1	2	3
Sos ametest	Ouă, smîntînă, măsline, vin, suc lămîie, tarhon, cimbru, sare	Salată de legume, rasoluri şi peşte
Sos de lămîie	Ulei, suc de lămîie, mărar, pătrunjel, piper, sare	Preparate din peşte şi creier
Sos din legume	Morcovi, ţelină, păstîrnac, ardei gras, roşii, ceapă, smîntînă, vin, piper, cimbru, unt, sare	Preparate din legume şi carne

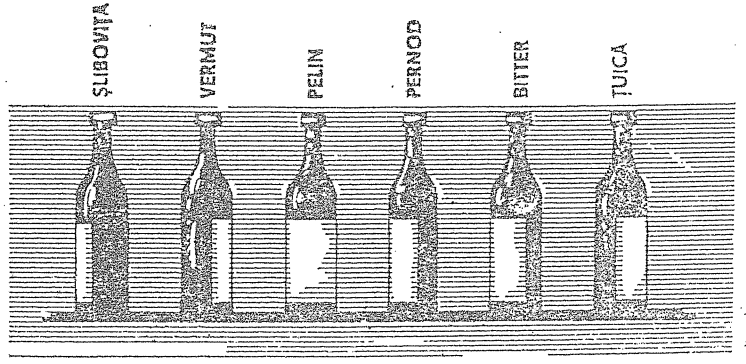
REGULI GENERALE PRIVIND ASOCIEREA BĂUTURILOR CU DIFERITE PREPARATE CULINARE ŞI PRODUSE DE PATISERIE-COFETĂRIE

În lucrarea sa *Gîndurile unui degustător*, cunoscutul Pierre Poupon spunea: „Les vins sont faits pour être, comme les diamants sur une bague, enchâsses dans un repas".[1]

Într-adevăr, astăzi nu se poate concepe o masă, fie modestă, fie aleasă, fără a oferi şi vinuri adecvate cu cele mai diverse preparate culinare şi produse de cofetărie-patiserie.

Multitudinea sortimentelor de vinuri pe care le întîlnim astăzi poate satisface toate gusturile. Fără a stabili reguli absolute, se pot face unele recomandări privind asocierea băuturilor cu diverse preparate:

la servirea gustărilor sau înaintea lor se pot recomanda băuturi-aperitiv şi numai în cazuri de excepţie alte băuturi, printre care şi vinuri spumante seci sau extraseci şi vinuri albe seci din podgoriile Drăgăşani, Panciu, Odobeşti, Huşi;



ASOCIEREA UNOR BĂUTURI LA GUSTĂRI

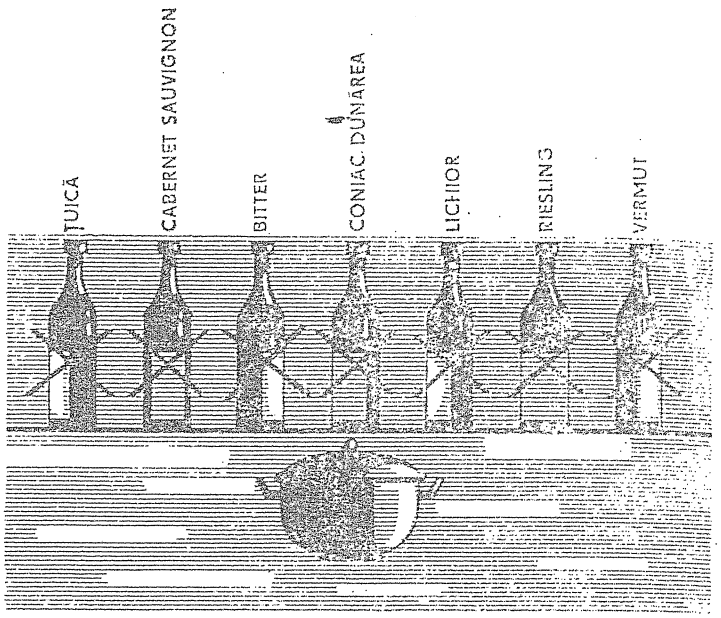
la servirea supelor, cremelor şi ciorbelor nu se recomandă băutură; prin excepţie, la unele ciorbe concentrate din peşte şi crustacee se poate oferi un vin alb sec, tare;

la servirea preparatelor din peşte, raci, scoici ş.a. se recomandă vinuri albe, seci, spumoase şi spumante, din toate podgoriile ţării; cu cît peştele este mai gras, cu atît vinul trebuie să fie mai acid; această calitate o găsim la vinurile provenite din podgoriile Ardealului şi ale Moldovei;

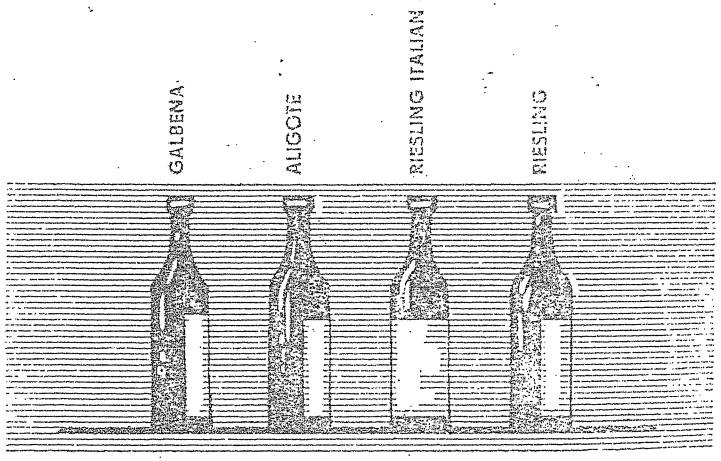
la servirea antreurilor se recomandă vinuri albe demiseci şi vinuri rozé, din toate podgoriile ţării; ciupercile se servesc cu vinuri demiseci de calitate

1. La o masă, vinurile sînt ca diamantele pe un inel.

superioară; se recomandă vinurile din podgoriile Cotnari, Murfatlar, Alba Iulia, Pietroasele, Lechinţa;



AUTURI CE NU SE COMANDĂ LA PE-CREME

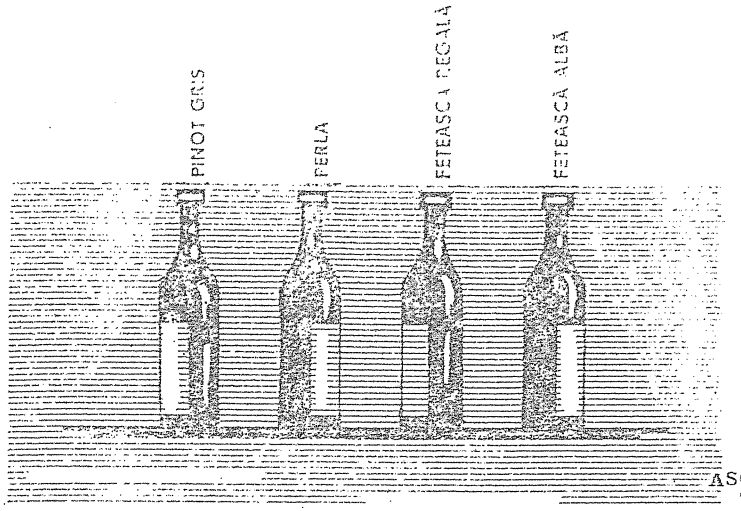


SOCIEREA UNOR ĂUTURI LA PREPA-ATE DIN PEŞTE

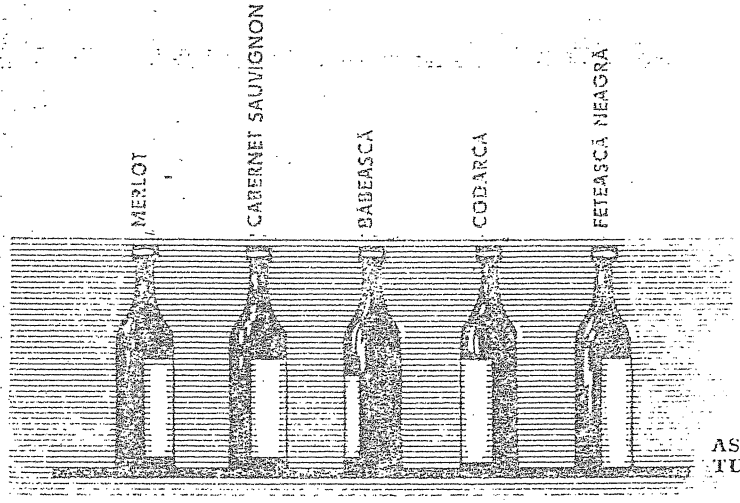
la preparatele de bază se recomandă, în general, vinuri roşii: la cărnurile albe, vinurile roşii buchetoase, uşoare; la cărnurile roşii, vinuri roşii, pline, generoase şi puternice; la vînat, vinuri roşii seci, vechi, de calitate superioară, mai fine pentru vînatul cu pene şi mai tari la vînatul cu păr;

la servirea brînzeturilor se continuă cu vinul de la preparatele de bază, deci vinuri roşii; excepţie fac telemeaua de oi, la care se pot servi vinuri rozé şi chiar albe, provenite din aceeaşi zonă geografică de unde provine brînza;

la servirea dulciurilor de bucătărie şi a unor produse de cofetărie-patiserie se recomandă vinuri spumante, vinuri dulci şi semidulci, parfumate, din



ASOCIEREA UNOR BĂU-TURI LA ANTREURI

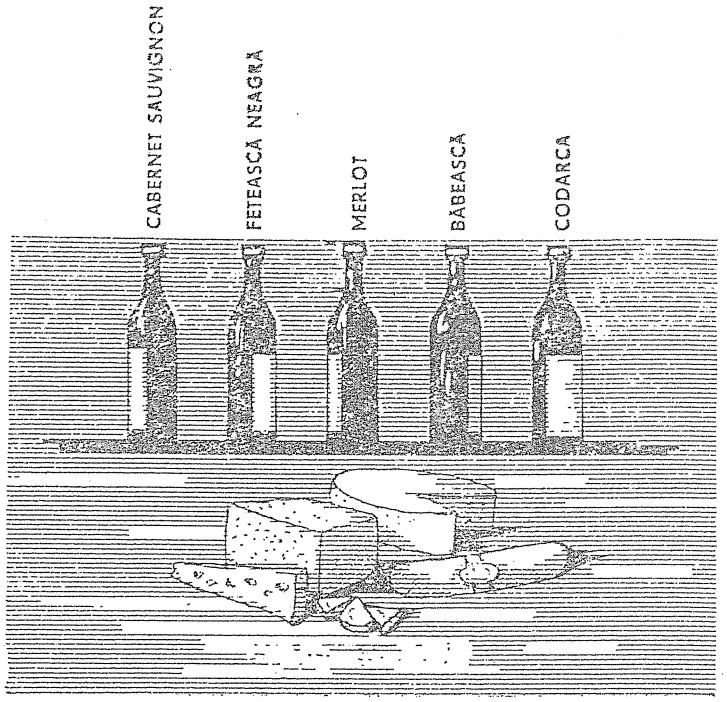


ASOCIEREA UNOR BĂU-TURI LA PREPARATELE DE BAZĂ

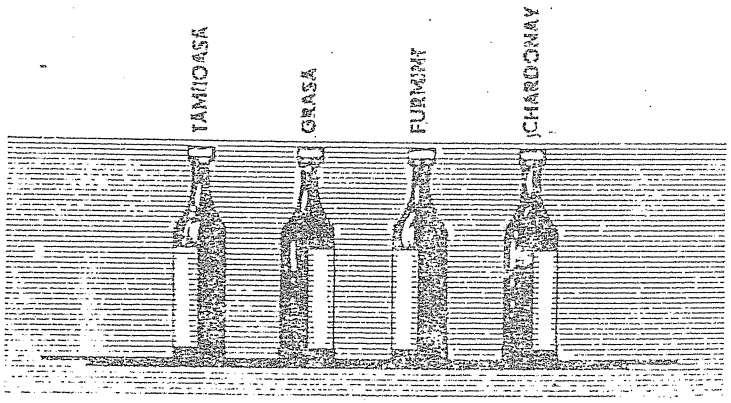
podgoriile sau centrele viticole însorite, în care strugurii au un conţinut mare de zahăr la recoltare (Murfatlar, Pietroasele, Tîrnava, Alba Iulia ş.a.); nu se recomandă vinuri la deserturile din ciocolată şi fructe (salata de fructe);

la servirea cafelelor se recomandă băuturi digestive, distilate de tip coniac, rachiuri fine de fructe (cireşe, piersici, caise) şi lichioruri de marcă.

Pentru a face recomandări competente de asociere a băuturilor cu diferite preparate, lucrătorul din restaurant trebuie să cunoască şi alte cerinţe pe care le impune reuşita unei bune asocieri între băuturi şi preparate: vinul cel mai uşor înaintea unuia consistent (cu tărie alcoolică mare); vinul sec înaintea celui demisec şi dulce; vinul roşu după vinul alb sec şi demisec; vinurile dulci-licoroase, după vinurile roşii; vinurile noi, înaintea celor vechi; vinurile uşoare la preparatele uşoare; vinuri consistente (tari şi cu buchet bo-



ASOCIEREA UNOR BĂUTURI LA BRÎNZETURI



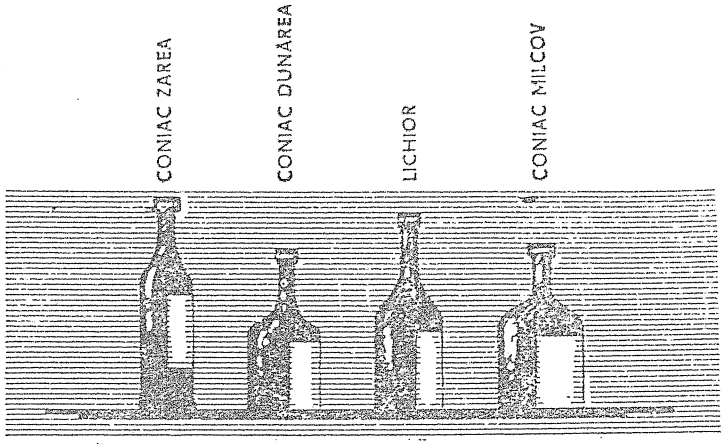
ASOCIEREA UNOR BĂUTURI LA DULCIURI DE BUCĂTĂRIE

gat) la preparate picante; vinul folosit la pregătirea unui preparat se va recomanda şi la servirea preparatului respectiv; vinul unei zone sau ţări se va servi cu preparatele specifice acelei zone; vinurile tinere se recomandă toamna şi primăvara, iarna servindu-se vinurile mari, îndeosebi cele roşii.

Aceste reguli au în vedere necesitatea ca la fiecare fel de preparate culinare să se propună vinul potrivit, astfel încît să se respecte principiul devenit regulă „un vin pe care îl bem nu trebuie să ne facă să-l regretăm pe cel care l-am băut".

Se poate pune, pe bună dreptate, întrebarea: cîte feluri de vinuri pot fi servite la o masă?

Un meniu pregătit cu multă trudă nu poate fi scos în evidenţă dacă se serveşte un singur fel de vin, deoarece calitatea lui nu corespunde tuturor valenţelor puse în evidenţă de calităţile gustative ale preparatelor servite.



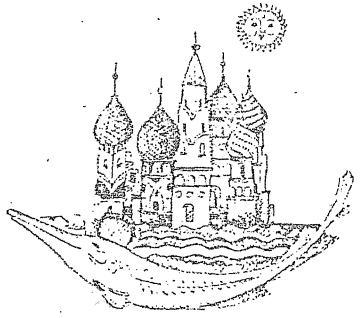
ASOCIEREA UNOR BĂUTURI LA CAFEA

Pentru o masă obişnuită, două vinuri, primul alb şi al doilea roşu, pot fi considerate ca suficiente, în timp ce la ocazii deosebite se servesc trei feluri de vin. Alegerea celui de al treilea vin se face în funcţie de structura meniului servit, respectîndu-se regulile arătate anterior.

Indiferent de numărul sortimentelor de vin pe care le oferim, la o masă cantitatea totală de vin servită nu trebuie să depăşească limitele unui consum normal.

Recomandările de asociere a băuturilor cu diferite preparate trebuie să fie cunoscute de lucrătorii din sectorul alimentaţiei publice şi să se ţină seama de ele atunci cînd propun clienţilor diferite meniuri. Dacă aceştia au alte dorinţe, alegerea făcută de ei este cea bună pentru că, aşa cum spune şi un vechi dicton latin, „de gustibus non est disputandum".[1]

PREFERINŢELE CULINARE ALE UNOR CATEGORII DE TURIŞTI



Turiştii sovietici

Turiştii sovietici, cînd sînt în grup, acceptă meniurile propuse, manifestînd interes pentru cunoaşterea preparatelor culinare specifice româneşti, cît şi a celor consacrate în bucătăria internaţională. Obişnuiesc să servească micul

[1] Gusturile nu se discută.

dejun mai consistent, iar dejunul trebuie să fie mai bogat decît cina. Aceste obiceiuri îşi au explicaţia în faptul că ei, în activitatea productivă din timpul zilei, consumă multă energie, ceea ce presupune asigurarea elementelor nutritive şi calorice de care are nevoie organismul începînd cu primele mese ale zilei.

În general, bucătăria rusească este foarte savuroasă, avînd o notă originală dată în special de varietăţile de peşte de bună calitate.

Micul dejun. Caracteristic micului dejun este conţinutul lui mai bogat. Astfel pe lîngă componentele unui mic dejun continental, din care nu lipseşte renumitul ceai rusesc la serviciu, turiştii sovietici obişnuiesc gustări mai consistente: cherci, heringi, scrumbii afumate cu legume, legume proaspete, preparate din ouă cu şuncă sau costiţă, peşte prăjit, fripturi reci, pîrjoale, chifteluţe, şniţele etc. De asemenea, servesc sucuri din legume sau fructe, nectaruri, lactate proaspete — iaurt, sana, chefir, smîntînă, lapte acru. Consumă, în general, mai multă pîine, de preferinţă asortată (albă şi neagră).

Dejunul. Masa începe, de obicei, cu o gustare mai bogată sau o ciorbă. Gustarea, caldă sau rece, poate fi aleasă din preparate pe bază de peşte marinat sau afumat, salate şi legume proaspete, produse pe bază de foitaj sau aluat fraged, soteuri de organe, cîrnăciori la tigaie etc. Sînt preferate ciorbele sau borşurile consistente cu multe legume şi smîntînă, cu sau fără carne, dintre care amintim borşul rusesc şi renumita solianca, realizată din cărnuri asortate şi vitaminizată cu zarzavaturi, lămîie şi măsline. Turiştii sovietici obişnuiesc să servească apoi un preparat intermediar din peşte sau un antreu, ales din materii prime de bază, care nu se regăsesc în componentele primului serviciu. Recomandăm preparatele pe bază de ouă, paste făinoase, legume, zacuscă din peşte etc.

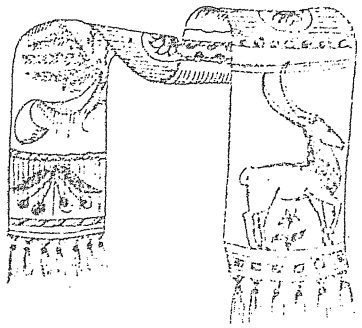
Preparatul de bază se recomandă a fi ales dintr-o mîncare gătită din carne tocată şi legume sau friptură de vacă, porc, pasăre, oaie pregătită la tavă cu legume asortate şi salate. Sovieticilor le plac, de asemenea, escalopuri, diferite frigărui simple sau combinate cu ardei şi ceapă etc. Ca desert, preferă dulciurile de bucătărie consistente ca budinci, iofcale, colţunaşi, papanaşi şi fructe.

Cina. La această masă, mai uşoară, se poate începe cu o gustare caldă sau rece, redusă cantitativ, urmată de un preparat de bază — friptură rece sau la tavă, cu multe legume şi salate. Prin excepţie, preparatul de bază din carne poate fi înlocuit cu un preparat consistent din peşte. Desertul va fi mai uşor, de preferinţă pe bază de fructe, ceai la serviciu sau preparate lactate proaspete (iaurt-lapte bătut).

Băuturi. La începutul mesei, turiştii preferă băuturi aperitive tari (votcă, şliboviţă, turţ etc.), iar în continuare vinuri albe sau roşii seci şi demiseci, care se asociază cu preparatele respective. Acceptă, de asemenea, cu plăcere, berea care se serveşte numai la cerere.

Sortimente tradiţionale: caviar, blinî, borş rusesc, solianca, bitoc, specialităţi din morun, nisetru, somn, boeof stroganoff, zacuscă de peşte, kievsscaia, şaşlîc gruzin, plăcintă cu brînză dulce vanilată etc.

Recomandăm lucrătorilor din sectorul alimentaţiei publice ca atunci cînd propun turiştilor diferite meniuri să facă oferta ţinînd seama de obiceiurile alimentare ale acestora. Este bine să fie evitate, pe cît posibil, sortimentele specifice, ca mod de preparare, diferitelor naţionalităţi, cunoscut fiind faptul că nu întotdeauna se pot realiza, în unităţile noastre, sortimente de aceeaşi calitate ca în ţările turiştilor cu care venim în contact.



Turiştii polonezi

Bucătăria poloneză este savuroasă, suculentă şi, în acelaşi timp, consistentă. Mîncărurile sînt în general acrişoare; carnea mai mult friptă, cu sosuri albe cu smîntînă şi unt, cu borşuri acre, preparate din vînat, bine condimentate.

Bucătăria poloneză prezintă uşoare influenţe ale celei ruseşti manifestate prin consumul de peşte, ale celei italieneşti caracterizate prin consumul de parmezan, ale celei austriece — mîncăruri dulci, şniţel vienez — şi ale celei germane — mîncăruri mai mult sau mai puţin dulci, cu fructe şi carne, cum ar fi, de exemplu, friptura de gîscă cu piure de mere.

Deşi a suferit influenţele arătate mai sus, bucătăria poloneză şi-a păstrat specificul exprimat printr-o serie de mîncăruri ca: bigoş-ul (mîncare de varză cu carne), „flaki" (ciorbă de burtă cu găluşte), borşul roşu (cu zeamă de sfeclă), colţunaşi cu ciuperci sau carne, „czernina" (mîncare din măruntaie de gîscă, bogat condimentată şi aromată cu maghiran, cuişoare, scorţişoare etc.).

Preparatele de bază, cum ar fi fripturile, pot avea, ca garnitură, cartofi fierţi, prăjiţi sau înăbuşiţi cu slănină, precum şi alte legume. Zarzavaturile, ciupercile, ceapa, fructele şi legumele uscate sau semiconservate se regăsesc de regulă aproape la fiecare masă.

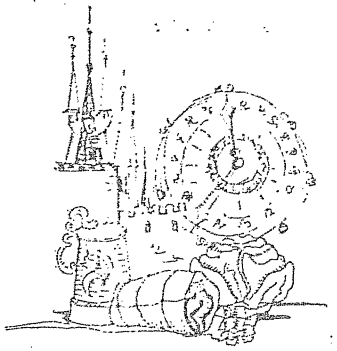
Turiştilor polonezi le plac mesele festive, cu lumînări aprinse, cu flori sau diferite crenguţe puse direct pe faţa de masă, printre farfurii. Florile pot fi aşezate şi în vaze întinse, joase, de-a lungul mesei.

Micul dejun. Polonezii obişnuiesc să servească, de regulă, un mic dejun complet (continental).

Dintre băuturile calde nealcoolice preferă ceaiul cu adaos de frişcă sau lapte. Servesc, de asemenea, unt, gem, dulceaţă sau miere, împreună cu cornuri sau împletituri din aluat de pîine, pîine prăjită, cozonac. Uneori completează micul dejun cu brînzeturi (caşcaval, svaiţer), mezeluri (salam de vară sau iarnă) şi preparate din ouă.

Dejunul. În mod obişnuit, polonezii încep masa de prînz cu o gustare pe bază de peşte, legume, brînzeturi sau ouă (heringi cu smîntînă, pastă de heringi, pastă de heringi cu maioneză, legume gratinate, salată de ciuperci, salate de legume, brînzeturi, ouă) şi continuă cu o supă sau un borş din peşte sau legume, acrită după caz, cu oţet, zeamă de murături şi cu smîntînă (borş rece, ciorbă de varză acră, supă de roşii). Preparatul de bază îl constituie o friptură, sau mîncăruri cu carne de vacă, vînat, pasăre, porc. Fripturile sînt însoţite de sosuri cu smîntînă şi zeamă (jiu), de consommeuri aromatizate cu hrean şi mărar, servite întotdeauna cu salată de varză albă, sfeclă, roşii sau alte legume de sezon. Mîncărurile sînt pregătite întotdeauna cu multe legume (în principal cu cartofi, varză, mazăre, arpacaş). Dejunul se încheie cu un dulce de bucătărie, cum ar fi: clătitele, prăjiturile cu stafide şi rom, prăjiturile cu migdale, îngheţată sau fructe.

Cina. Această masă începe, de regulă, cu o gustare asortată sau cu o salată mixtă din pește, cartofi și poate legume și continuă cu o friptură pregătită la cuptor, cu garnitură de legume, soté sau din varză, orez, mazăre, piure de arpacaș. Masa de seară se încheie cu un dulce ușor, din fructe sau cu fructe. Ca băuturi, polonezii consumă, în general, aperitive tari — votca, șliboviță, turțul. Berea, vinurile albe seci și demiseci le asociază cu preparatul de bază. La masa de prînz servesc o cafea filtru concentrată; uneori o acceptă și la cină, însă mai puțin concentrată. Servesc, de asemenea, la toate mesele apă minerală și uneori sucuri din legume și fructe.



Turiștii cehoslovaci

Specificul bucătăriei cehoslovace îl constituie preparatele din legume, între care o pondere importantă o au cartofii și varza. Aceste legume se consumă simple sau sub formă de garnituri la diferite preparate din carne. Sînt preferate mîncărurile simple, dar consistente, pe bază de carne de porc, oaie și vacă, pregătite cu untură și bine condimentate cu chimen, piper, ardei, țelină și altele. Preparatele din carne de porc, cum ar fi șunca de Praga, sînt foarte mult apreciate. Fripturile se servesc cu legume, sosuri și diferite paste făinoase. Fructele proaspete poșate sau din conserve se pot servi ca garnituri la preparatele de bază.

Micul dejun. Turiștii cehoslovaci preferă ceaiul, cafeaua, laptele, gemul, dulceața, mierea de albine, ouăle și diferite mezeluri, legume proaspete, sucuri din legume și fructe, apă minerală.

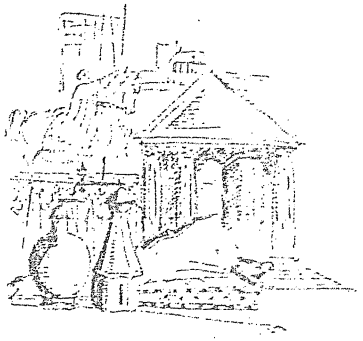
Dejunul. Se începe cu o gustare formată dintr-o salată din legume simplă sau cu carne, conopidă pane, crochete de creier, preparate din ouă, sardele cu unt și altele. Se continuă cu o supă, de preferință din carne, cu diferite adausuri de paste făinoase sau legume, dreasă cu smîntînă, supa de varză, de gutui, de chimen, de fasole verde, cu găluști de griș, creme de legume, cremă de conopidă, supă de roșii.

Preparatul de bază îl aleg cehoslovacii dintre mîncărurile din carne de vacă, porc, pasăre, cu multe legume: cotlet de porc cu ciuperci, pui cu smîntînă și găluști, friptură de porc cu găluști, șnițele de porc și antricoate de vacă însoțite de legume și salate cu sos alb; le plac, de asemenea, fripturile în pesmet, asociate cu sosuri condimentate și diferite paste făinoase; acceptă cu plăcere preparatele din varză dulce cu cîrnați proaspeți sau afumați, friptura de porc la tavă, șnițelul de porc, preparate din carne de pasăre. Încheie masa de prînz cu deserturi avînd la bază, în principal, nuci, alune, ciocolată și brînzeturi. Acceptă, de asemenea, papanașii, clătitele, budincile, salatele de fructe și fructele proaspete.

Cina. Turiștii cehoslovaci servesc, de regulă, o cină simplă. O gustare din legume sau salate mixte poate constitui primul serviciu, după care urmează preparatul de bază, ales de regulă dintr-o friptură la cuptor sau un șnițel, ambele cu o garnitură bogată din legume, paste făinoase sau piureuri (de spanac, morcov, mere și altele). Masa de seara se încheie cu un dulce mai ușor: fructe, salate de fructe, compoturi sau înghețată.

Dintre preparatele românești, cehii preferă puiul cu smîntînă, ghiveciul de legume cu carne, dovleceii, roșiile sau ardeii umpluți, antricotul de vacă la tavă sau grătar, cu legume și smîntînă.

Băuturile se aleg în funcție de structura meniului — votcă, țuică, turț, șliboviță, bere, vinuri soiuri pure, de bună calitate, demiseci sau dulci. Cafeaua filtru o servesc de regulă la masa de prînz. Sînt amatori de meniuri preparate cu multe legume și fructe.



Turiștii iugoslavi

Bucătăria iugoslavă conține o varietate de preparate consistente și bine condimentate, între care predomină, în special, preparatele cu carne din toate speciile, cu adaus de legume; e preferată carnea de ovine înaintea celei de porc, vacă sau pasăre.

Bucătăria iugoslavă, deși a suferit influențele popoarelor învecinate, își păstrează particularitățile, specificul fiecărei bucătării din republicile federației. În Dalmația, influența bucătăriei italiene se remarcă în consumul mare de pește, paste făinoase și preparate pregătite cu ulei de măsline. În Muntenegru, bucătăria tradițională are la bază preparate din lapte, caș, brînză, carne de oaie, vacă și porc. În Bosnia și Herțegovina se realizează, în primul rînd, preparate din carne de oaie și vacă, mîncărurile suferind într-o oarecare măsură influența bucătăriei franceze, în sensul că majoritatea se gătesc cu unt sau seu. În Macedonia bucătăria este mai ușoară și se realizează în principal preparate pe bază de carne de oaie și capră, cu multe legume și fructe. În Serbia bucătăria are la bază zarzavaturi și preparate din carne și pește. La Belgrad preparatele de bucătărie sînt foarte variate, consistente și condimentate, resimțindu-se din plin influența bucătăriilor din republicile federale, cît și din țările înconjurătoare. Astfel, pe lîngă preparatele tradiționale se întîlnesc frecvent preparate specifice bucătăriei internaționale.

Micul dejun este mai puțin consistent, compus din cafea cu lapte, ceai, pîine, unt, gem și uneori un ou, un triunghi de brînză sau cîteva felii de mezeluri.

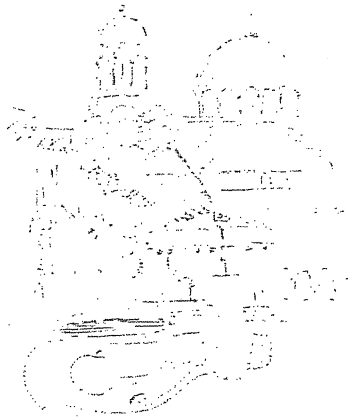
Dejunul începe de obicei cu o gustare rece asortată, din care nu lipsesc brînzeturile. Al doilea serviciu se alege dintr-o ciorbă, supă, un preparat din pește sau un antreu. Preparatul de bază îl constituie o friptură asortată cu multe legume și diferite salate, la care se adaugă așa-numitul caimac. Masa de prînz se încheie cu un dulce de bucătărie sau cu „pița", un fel de plăcintă cu brînză sau carne.

Cina este o masă mai ușoară, la care se servește de regulă o gustare rece sau caldă, pe bază de brînzeturi, legume, ouă și unele preparate din carne.

Preparatul de bază constă dintr-o friptură la grătar, o frigăruie sau o friptură la cuptor din carne de porc, pasăre, oaie sau vacă garnisită cu legume şi salate asortate, cum ar fi cea de roşii, castraveţi, ardei copţi şi altele. Masa de seară se încheie cu un dulce mai uşor — compot, îngheţată sau fructe.

Băuturile preferate de turiştii iugoslavi sînt şliboviţa, băutura naţională, rachiurile tari, cum ar fi ţuica de prune, turţul, votca, şi vinurile superioare, soiuri pure albe, roşii seci, demiseci şi dulci.

La masa de prînz, iugoslavii obişnuiesc o cafea turcească sau filtru. Dintre preparatele româneşti, ei acceptă cu plăcere ciorba de peşte, ciorba de porc à la grec, ciorba de fasole uscată, diferite specii de peşte pregătit rasol, pui la frigare, mititei, frigărui de berbec, fripturi asortate la grătar, rasolul de vacă sau pasăre cu legume, minuturi din carne de vacă cu ţelină, bame, vinete şi legume, ciolan de porc cu varză sau fasole albă, sarmale cu carne de porc şi costiţă afumată, roşii şi ardei umpluţi, ghiveciuri şi tocane diferite.



Turiştii bulgari

Bucătăria bulgară se caracterizează prin preparate consistente, abundente; ea este influenţată în mare măsură de bucătăria franceză, de cea a unor popoare învecinate şi, mai ales, de a celor din Orient.

Bulgarii, pe lîngă consumul însemnat de carne, sînt recunoscuţi ca mari consumatori de produse lactate, legume şi fructe, componente care, de regulă, nu lipsesc din nici un meniu. De asemenea, caracteristic în pregătirea diferitelor preparate este abundenţa de legume şi gustul puternic condimentat, dat în special prin utilizarea ardeiului iute. Ei preferă, totuşi, carnea de ovine, din care realizează şi o pastramă foarte apreciată, precum şi un fel de babic foarte picant şi gustos, denumit „Lucanca". Diferitele preparate de bucătărie realizate au gustul întregit, după caz, cu borş, brînzeturi, iaurt şi smîntînă. Bulgarii consumă, de asemenea, multe salate simple sau combinate, la care se adaugă brînza telemea rasă şi uneori ouă fierte tari.

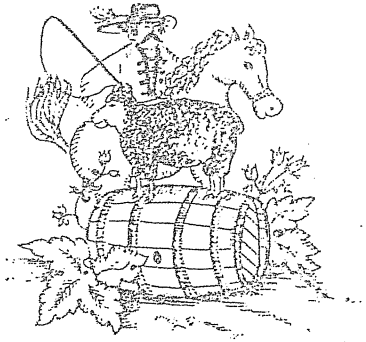
Micul dejun este mai consistent şi se servesc, de regulă, pe lîngă preparatele specifice micului dejun continental, brînzeturi, legume proaspete, preparate din ouă şi preparate din carne. Se preferă, în locul ceaiului, cafea cu lapte şi, întotdeauna, la oricare din mese, poate fi servit iaurt sau lapte acru rece, dacă componentele meniului permit acest lucru.

Dejunul începe cu o ciorbă sau cu un borş din peşte sau carne de pui, de vacă, de porc, de oaie sau din legume diferite. Turiştii bulgari servesc cu plăcere mîncăruri, cum ar fi musacalele, tocanele şi ghiveciurile, sarmalele, legumele umplute cu carne, rasolurile de pasăre sau vacă, mîncăruri din carne cu diferite legume şi fripturi la cuptor sau grătar însoţite de legume şi salate. Ei încheie masa de prînz cu dulciuri de bucătărie, budinci, sufleuri, prăjituri de cofetărie, fructe sau îngheţate.

La cină încep cu o gustare sau cu un antreu, după care servesc un preparat de bază, de regulă o friptură din carne de vacă, pasăre sau porc, diferite organe sote, şniţele, turnedouri şi escalopuri cu sosuri picante, legume bogate şi salate de sezon bine condimentate (salată din ardei copţi), salate de roşii şi castraveţi, salată de ţelină, salată de varză roşie, salată verde şi altele. Masa de seară se termină cu diferite prăjituri de cofetărie, prăjituri cu fructe, foitaje, îngheţată.

Băuturile preferate de turiştii bulgari sînt ţuica, votca, şliboviţa, turţul, vinurile soiuri pure roşii sau albe seci şi demiseci, cafeaua turcească, apa minerală sau carbogazoasă.

În general, oaspeţii bulgari acceptă cu plăcere toate mîncărurile specifice bucătăriei româneşti tradiţionale ori moderne.



Turiştii maghiari

Bucătăria maghiară este bogată şi rafinată, datorită diferitelor influenţe suferite de-a lungul vremii, precum şi diversităţii de produse agroalimentare.

Existenţa mai multor specii de peşte de apă dulce, a păsărilor, care cresc pe cîmpiile întinse ale Ungariei, a livezilor de caişi, a culturilor de ceapă, ardei şi alte legume, precum şi existenţa cărnii de porc, pasăre şi vacă asigură posibilitatea practică de diversificare a producţiei culinare ungare.

Carnea de porc, de pasăre, de vacă şi peşte reprezintă alimentele de bază în bucătăria ungurească, care în multe privinţe se aseamănă cu cea românească.

Ungurii preferă în general mîncărurile grase, a căror notă dominantă este dată de ardeiul iute (paprica). Gustul mîncărurilor este dat sau întregit cu smîntînă adăugată la majoritatea mîncărurilor din carne şi legume. Fripturile la cuptor sau la grătar sînt, în general, bine fripte şi asociate întotdeauna cu legume sote adecvate şi îndulcite.

Micul dejun este cel continental, compus din lapte, cafea cu lapte, cacao cu lapte, unt, dulceaţă sau gem, chifle, croasant, brioşi şi, uneori, băuturi răcoritoare — sucuri de legume sau fructe, ape minerale.

Dejunul începe, de regulă, cu o supă falsă de chimen, de gulii, de tomate, din carne de pasăre sau de vacă; el poate începe cu o ciorbă îndulcită cu lapte sau smîntînă.

Preparatul de bază servit turiştilor maghiari se recomandă a fi o mîncare gătită cu legume, preparate cu carne de porc sau vacă, antricot de vacă cu ciuperci şi smîntînă, cu varză călită, papricaş, chifteluţe cu sos de smîn-

tînă şi ciuperci, roşii şi ardei umpluţi, gulaş ungurese, musaca cu smîntînă, rasoluri de pasăre cu legume şi hrean, escalopuri, turnedouri cu sosuri specifice, bine condimentate cu boia iute şi piper. Ei acceptă cu plăcere preparatele din vînat.

Masa de prînz se încheie cu un dulce de bucătărie, o budincă, clătite cu diferite umpluturi, crem caramel, foitaje diferite, sufleuri, papanaşi sau plăcinte. Ungurii sînt mari amatori de fructe, pe care le consumă de regulă la toate mesele de prînz.

Cina constă dintr-o gustare, un peşte sau un antreu, după care urmează preparatul de bază alcătuit de obicei dintr-o friptură rece de pasăre, de vacă sau porc, cu legume proaspete şi salate de sezon. La cină, turiştii maghiari acceptă, de asemenea, fripturile la cuptor şi la grătar din specialităţi de porc, de vacă, friptura de miel sau de berbec la cuptor, precum şi sote de organe. Ca desert, obişnuiesc, în general, dulciuri uscate, clătite cu dulceaţă, foitaje cu fructe sau brîrzeturi, sufleuri, îngheţate. Consumă cafea filtru, atît la masa de prînz, cît şi la cină, pe care o asociază cu coniacuri de marcă sau lichioruri fine. Sînt amatori de băuturi aperitive tari, în special rachiuri de fructe cu aromă specifică, votcă, turţ, şliboviţă. Corespunzător preparatelor servite, ei preferă vinurile albe sau roşii din podgoriile de renume din ţara noastră, pe care le servesc simple (fără amestec cu apă minerală sau sifon).

Turiştii germani

Turiştii germani sînt rafinaţi şi abili în cunoaşterea şi aprecierea preparatelor culinare, ceea ce impune în permanenţă un serviciu de calitate. Se acomodează cu uşurinţă şi manifestă interes faţă de preparatele culinare româneşti, la a căror realizare se ţine seama de obiceiurile lor alimentare. Este bine să se reţină următoarele:

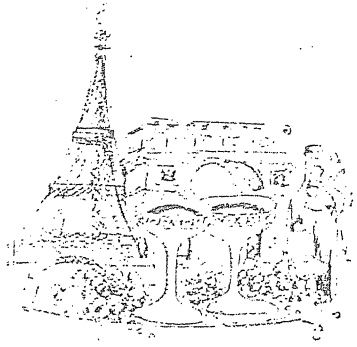
- nu preferă ciorbele acre şi icrele sub formă de salată;
- servesc, la preparatele la grătar, sos maître d'hotel, olandez, bernez;
- consumă mulţi cartofi fierţi şi varză dulce;
- la majoritatea preparatelor consumă legume fierte sotate cu unt şi margarină, precum şi salate;
- acceptă carnea de porc (grăsuni pînă la 100 kg);
- la vînat, servesc garnituri din fructe, piure de castane, mere la cuptor, piersici din compot, portocale, ananas etc.;
- consumă, în general, pîine în mai multe sortimente (albă, neagră, de secară etc.).

Micul dejun este cel continental, la care se adaugă un suc din legume sau fructe şi un preparat cu ouă şi mezeluri; se pot oferi şi legume proaspete, fulgi de porumb sau orez cu lapte.

Dejunul începe în mod obişnuit cu o gustare rece sau caldă, compusă din preaprate din peşte oceanic sărat sau afumat (hering, cod, sardinele), pepene galben cu şuncă afumată, grape fruit montat pe pat de gheaţă pisată, cocteiluri de crustacee, cocteiluri de legume, salate de crudităţi. Germanii servesc cu plăcere supe, consommeuri, creme simple de roşii, cartofi, conopidă, spanac, ceapă etc. sau, după caz, cu paste, orez, ouă, roşii, măduvă, pai parmezan ş.a. Acceptă preparatele din peşte mare oceanic, la grătar, prăjit sau fiert, cu cartofi natur, orez şi diferite sosuri (remoulade, tartar, pentru pui de baltă etc.), precum şi pe cele sub formă de zacuscă. Ca antreuri, servesc spaghete şi macaroane sub diferite forme sau preparate din ouă cu adaosuri de carne sau peşte.

Preparatele de bază cele mai solicitate sînt fripturile de vacă, viţel, batal, pasăre, porc pregătite la grătar sau la tavă (cuptor), cu o bogată garnitură de legume şi diferite sosuri. Acceptă, de asemenea, biftecurile, paneurile, precum şi unele mîncăruri gătite: ghiveci, gulaş, papricaş, soteuri sau din carne tocată (hamburghe steack), legume umplute, sărmăluţe etc. Masa poate fi încheiată cu un desert ales din fructe proaspete, foitaje, torturi de fructe nu prea dulci, plăcinte şi budinci cu fructe, îngheţată însoţită de sosuri calde de ciocolată sau fructe flambate.

Cina începe cu o gustare sau cu o supă-cremă, după care se serveşte un preparat de bază pregătit la tavă, cu legume variate şi salate, apoi urmează un desert uşor, realizat pe bază de fructe sau îngheţată. De foarte multe ori, excursioniştii germani optează pentru platoul rece format fie din brînzeturi, fie din mezeluri sau preparate din carne (roast-beef cu sos remoulade).



Turiştii francezi

Varietatea vînatului, a peştelui, competenţa agricultorilor şi grădinarilor, a crescătorilor de animale au contribuit nemijlocit la dezvoltarea gastronomiei franceze, cunoscută din cele mai vechi timpuri prin rafinamentul său.

Dezvoltarea gustului gastronomic al francezilor, de-a lungul veacurilor, a favorizat importul unor produse, cum ar fi lămîia, anghinarea, orezul încă din timpul lui Carol al VII-lea. Se foloseau în gastronomia franceză untul, brînzeturile, pepenele galben, ciorba de peşte, salamul de becaţă şi o serie de sosuri: sosul alb, sosul verde, sosul de muştar, sosul Robert, sosul cu unt încins.

Marea bucătărie franceză datează cu adevărat din timpul regelui Louis al XV-lea, despre care se spune că era şi un excelent bucătar. Dintre preparatele vremii respective menţionăm: vol-au-vent mîncărurile cu sos de smîntînă, consommeurile şi unele plăcinte cu carne sau peşte. O eră nouă în gastronomia franceză începe în 1675, cînd Boulanger înfiinţează la Paris primul restaurant. Arta culinară se perfecţionează, se rafinează, fiind cunoscut biftecul a la châteaubriand, ghiudemul, sparanghelul gratinat şi altele. La sfîrşitul

secolului al XIX-lea, superioritatea artei culinare franceze se materializează prin finețea mîncărurilor, compoziția meniurilor și aranjarea meselor.

Principalele caracteristici ale bucătăriei franceze pot fi rezumate astfel:

— prepararea alimentelor cu unt și, în special, cu margarină;

— mîncăruri foarte variate și potrivit condimentate;

— folosirea vinului în prepararea sosurilor, a cărnii, a altor preparate culinare;

— salata se prepară cu sos de lămîie, sare, untdelemn;

— sosurile reci și calde sînt servite separat sau cu preparatele pe care le acompaniază;

— numărul de servicii efectuat diferă în funcție de natura și caracterul mesei servite.

Micul dejun servit, de obicei, de turiștii francezi este cel continental, compus din ceai, cafea neagră, mai puțin cafea cu lapte, asociate cu unt, miere, gemuri, croisant, cornuri, tost, brioșe. Francezii preferă, de asemenea, diferite sucuri sau nectaruri, cum ar fi cele de portocale, ananas, grape fruit, tomate și altele.

Dejunul începe cu o gustare caldă sau rece, de preferință din legume și fructe, sub formă de salate combinate sau simple (salate de crudități, salată de țelină, cocteil de grape fruit, pepene galben ș.a.)

Al doilea serviciu constă dintr-un preparat la alegere din grupa pescăriei sau a antreurilor. E consumat peștele sub formă de rasol, cu sos de vin, prăjit, cu lămîie și cartofi, la grătar sau cu legume. De asemenea, se acceptă cu plăcere diferite preparate din ouă, cît și preparate din paste făinoase sau legume sub formă de sufleuri sau gratinate.

Preparatul de bază constă într-o mîncare gătită, o friptură sau un pané, asociate cu legume, orez, ciuperci și mai puțin cu paste făinoase. Salatele și sosurile sînt, în general, și ele prezente la dejunul servit excursioniștilor francezi.

Ordinea de preferință a cărnii pentru preparatul de bază este următoarea: berbec și miel, vacă, vînat, porc, pasăre.

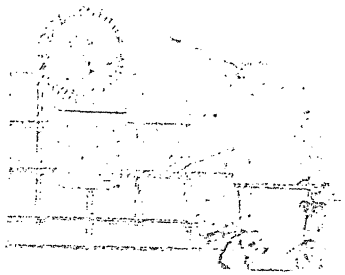
Brînzeturile sînt nelipsite din orice meniu de prînz. Se oferă platoul cu brînzeturi, din care clienții își aleg unul sau două sortimente de brînză, pe care le servesc cu tost proaspăt sau pîine prăjită și unt.

Dejunul se termină cu fructe, dulciuri de bucătărie sau produse de cofetărie-patiserie, foitaje, plăcinte, clătite, papanași, creme.

Cina începe cu preparate mai ușoare: o supă, o cremă sau consommeuri și continuă cu diferite preparate din pește, din carne de vacă, pasăre, porc, toate pregătite, de preferință, la cuptor și asociate cu diferite legume, sosuri sau, după caz, salate. Masa de seară se încheie cu dulciuri de bucătărie sau alte produse de cofetărie-patiserie, ușoare, realizate în principal din fructe, sau cu o înghețată.

Băuturi. Aperitivul tradițional în gastronomia franceză îl formează un vin, un vermut și, în mai mică măsură, rachiurile. La masă se consumă vinuri albe și roșii de calitate superioară, în funcție de preparatele servite. Vinurile se servesc separat, neamestecate cu apă, și la temperaturi specifice fiecărui sortiment, clienții francezi fiind considerați mari cunoscători în materie de vinuri. Cafeaua o servesc, în general, la dejun, uneori și seara. Beau cafea filtru, pe care o asociază întotdeauna cu coniacuri fine, lichioruri sau rachiuri superioare.

Avînd în vedere că turiștii ce provin din țări vecine cu Franța, ca Elveția și Belgia, manifestă, de obicei, aceleași preferințe gastronomice ca și francezii, recomandările făcute anterior sînt valabile, în ansamblu, și pentru turiștii elvețieni sau belgieni, mai ales dacă aceștia trăiesc în locuri geografice în care influența franceză este încă puternică.



Turiștii americani și englezi

Obiceiurile alimentare ale americanilor și englezilor se asemănă între ele.

Caracteristica servirii diferitelor mese din zi constă în faptul că din meniurile de mic dejun, dejun și cină nu lipsesc preparatele din carne, în primul rînd de vacă, apoi carne de oaie, de porc și chiar carne de pasăre. Preparatele din carne sînt însoțite întotdeauna de legume, sosuri și salate dulci sau acrișoare. Condimentarea preparatelor se realizează cu condimentele clasice, cu fructe sau frunze de diferite plante și legume (mentă, usturoi, ceapă, pătrunjel, țelină), alcool sau vin.

Americanii și englezii sînt mari consumatori de pește, în special pește oceanic, pe care îl pregătesc atît prin fierbere, cît și prin prăjire sau la frigare. Fripturile pe care le servesc sînt, în general, crocante, iar cele de vacă destul de crude. Acceptă și preparate realizate din tocături. Turiștii americani și englezi încheie principalele mese cu brînzeturi, dulciuri de bucătărie, patiserie-cofetărie și fructe.

Tradiționale, la servirea preparatelor de bază, sînt unele sosuri industriale — sosul de tomate, sosul englezesc și muștarul. Consumă pîine puțină, pe care o servesc, de regulă, prăjită sau sub formă de tost cu unt.

O deosebită importanță la servirea turiștilor americani și englezi prezintă păstrarea tradiției meselor festive, cu lumînări în sfeșnice așezate pe masă și cu vaze mari cu flori.

Dintre mîncărurile românești, turiștii americani și englezi acceptă cu plăcere cremele de legume, ciorba dulce de pui cu roșii, pește dezosat rasol, prăjit sau la grătar, preparatele din carne de miel și batal, soteurile, escalopurile, fripturile asortate la grătar sau la tavă, plăcinta cu brînză de vaci și stafide, papanașii, clătitele, înghețata de fructe ș.a.

Micul dejun este o masă consistentă, care, pe lîngă componentele micului dejun continental cuprinde, de obicei, unul sau mai multe preparate, la alegere, din următoarele grupe: preparate din ouă, preparate din carne, brînzeturi și produse lactate, cereale și produse de panificație, legume și fructe proaspete, băuturi răcoritoare. Se adaugă tradiționalul ceai pe care consumatorii îl asociază fie cu lapte concentrat, fie cu o rondea de lămîie sau de portocală. Untul, dulceața (de portocale) sau gemul, împreună cu tostul, sînt nelipsite din componența micului dejun. Ouăle sînt preferate fie simple fierte, fie sub formă de ochiuri cu șuncă sau costiță afumată, iar preparatele din carne — sub formă de mezeluri, fripturi reci și cîteodată chiar la grătar (rinichi, diferite organe). Servesc frecvent fulgi de porumb cu lapte și zahăr (Corn Flakes), fiertură din fulgi de ovăz (poridge), precum și biscuiți speciali cunoscuți sub denumirea de „Krakers". Turiștii americani și englezi încheie micul dejun cu fructe proaspete, compoturi, sucuri naturale din legume și fructe, nectaruri.

Dejunul este asemănător cu cel servit turiștilor francezi. Începe, de regulă, cu o gustare caldă sau rece pe bază de ouă, legume, fructe, pește, crustacee.

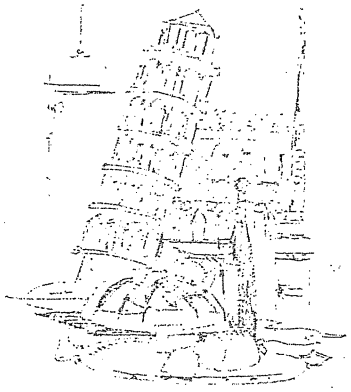
E preferat un antreu dintr-un preparat din peşte oceanic prăjit, rasol sau la grătar, cu legume, sosuri şi chiar salate. Pot fi servite, de asemenea, antreuri din legume, paste făinoase sau diferite organe sote. Preparatele de bază constau dintr-o friptură simplă sau asortată, pregătită la grătar sau la cuptor, însoţită de legume, orez, salate, sosuri. Masa se încheie cu un dulce de bucătărie, prăjituri de cofetărie sau produse de plăcintărie, preferîndu-se prăjiturile cu fulgi de porumb, foitajele, sufleurile şi îngheţatele. În final, pot fi oferite brînzeturi şi fructe asortate.

Ceaiul de la ora cinci (five o'clock tea). Prin tradiţie, a rămas denumirea de „ceaiul de la ora cinci", dar în realitate englezii au deplasat servirea acestuia la ora cînd termină activităţile legate de preocupările zilnice. Servesc de regulă ceai cu lapte concentrat, ceai simplu, sucuri naturale din fructe, cocteiluri, fursecuri, prăjituri, îngheţată, fructe cu frişcă. Dacă se serveşte la ora cinci, acest ceai poate înlocui uneori cina, situaţie în care este însoţit de sandvişuri, şuncă, mici gustări cu şuncă, cîrnaţi, scrumbii, salate, legume proaspete, fructe şi altele.

Cina este o masă mai uşoară, dar consistentă, meniurile fiind realizate din preparate de un rafinament deosebit.

Cina începe cu o supă concentrată din carne, cu sau fără rasol, un consommé, o cremă de legume sau, după caz, cu un suc natural de legume şi fructe; continuă cu un preparat din peşte rasol sau pane cu legume şi sosuri. Preparatul de bază servit la cină este de obicei o friptură pregătită la cuptor, din carne de vacă, batal, pasăre, porc, însoţită de legume şi salate. Masa de seară se încheie cu fructe, un dulce uşor de bucătărie sau îngheţată.

Băuturile preferate ca aperitiv de turiştii americani şi englezi sînt ginul, whisky-ul, votca, cocteilurile seci. Vinurile albe şi roşii, demiseci în general, sînt nelipsite la mesele servite turiştilor americani sau englezi. Ei servesc cafea filtru, pe care o asociază cu coniacuri sau lichioruri fine. Preferă apa potabilă, obişnuită, bine răcită cu cuburi de gheaţă.



Turiştii italieni

Bucătăria italiană reprezintă triumful pastelor făinoase, al orezului şi al diferitelor preparate pregătite din peşte, crustacee, moluşte, ş.a.

La pregătirea preparatelor calde italienii folosesc, în mare măsură, untul şi margarina, iar la cele reci — uleiul de măsline în cantităţi mici. Pastele făinoase se prepară într-o multitudine de sortimente, ca antreuri sau adaos la preparatele de bază.

Turiştii italieni sînt mari consumatori de preparate din carne sub formă de mezeluri; acceptă cu plăcere jambonul afumat, şunca de Parma, şunca de Praga, muşchiul file şi muşchiul ţigănesc. Din grupa preparatelor din peşte, în afara mîncărurilor gătite din peşte proaspăt, specii marine sau oceanice, ei le acceptă pe cele din peşte semiconservat sau conservat: sardele, chefal, languste, homari, file de anchois, sturioni etc.

O altă caracteristică a bucătăriei italiene constă în folosirea sosului special de tomate la pregătirea majorităţii mîncărurilor, precum şi în folosirea brînzeturilor rase — parmezan — la pastele făinoase şi la ciorbe.

Mîncărurile italieneşti sînt, în general, condimentate. Italienii preferă, de asemenea, mîncărurile pregătite din peşte mărunt de origine marină, precum şi midii, crabi, homari, scoici sau preparate din melci, pe care le mănîncă ca antreuri sau asociate cu paste făinoase (spaghete). Aceste preparate, ca şi gustările pregătite pe bază de ouă, sînt servite, întotdeauna, însoţite de sosuri adecvate.

Peninsularii sînt recunoscuţi prin originalitatea unor preparate, ca: polenta (mămăligă cu zeamă de carne sau de oase), minestrone, supă milaneză cu legume şi orez, macaroane, costiţă, cîrnaţi şi brînză — toate acestea aromatizate cu mirodenii — busuioc, piper, ardei, cimbru. Ca antreuri, ei servesc, în afara tradiţionalelor spaghete (pregătite în diferite feluri), gnochi, ravioli (tocătură de carne sau legume învelită în aluat), precum şi pizza, care, uneori, e servită şi ca gustare.

Micul dejun se compune, de obicei, din alimentele care alcătuiesc micul dejun continental. Ca băutură caldă, nealcoolică, turiştii italieni optează pentru laptele cu adaos de cacao sau cafea. Ei servesc, de asemenea, dar foarte rar, cîte un preparat pe bază de ouă şi suc de legume ori fructe.

Aperitivul îl servesc înaintea mesei de prînz, între orele 10—12, cînd, pe lîngă tradiţionalul vermut sau cocteiluri pe bază de vermut sec, solicită şi gustări mici: tartine cu sardele, cozi de raci, ciuperci, anchois, pateuri, cartofi chipes, alune şi migdale, grisine, stixuri etc.

Dejunul îl încep cu o gustare caldă sau rece pe bază de ouă, foitaje şi peşte, cu sosuri adecvate. Preferă, de asemenea, şunca de Parma cu pepene galben şi smochine maturate, precum şi diferite mezeluri.

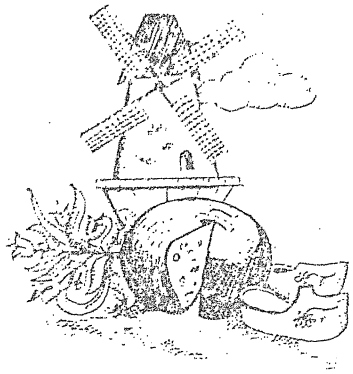
Turiştii aflaţi pe litoralul nostru servesc consommeuri calde sau reci, unele supe sau ciorbe uşor îndulcite, ca ciorba de pui cu roşii şi smîntînă. Serviciul următor se compune dintr-un preparat pe bază de paste făinoase, din orez sau din peşte mare, crustacee ori moluşte.

Preparatul de bază este ales dintre mîncărurile făcute din carne de vacă, de berbecuţ, de pasăre ori de porc (în sezonul rece). Acestea sînt pregătite sub formă de escalopuri, soteuri, fripturi la tavă sau la grătar, toate cu garnituri asortate, din care nu trebuie să lipsească cartofii, orezul şi pastele făinoase. Legumele vor fi oferite sotate. Masa de prînz se încheie cu un dulce de bucătărie, ca: sufleu, budincă cu dulceaţă de căpşuni ori de zmeură, foitaje, fructe, îngheţată.

Cina începe cu o gustare caldă sau rece, un consommé la ceaşcă sau un preparat din peşte prăjit, la grătar sau la cuptor cu legume. Preparatul de bază — fripturi din carne de vacă, berbecuţ, pui şi specialităţi de porc pregătite în diferite feluri, însoţite de garnituri din legume gratinate, paste făinoase, orez. Masa se încheie cu dulciuri de bucătărie pe bază de fructe, salate de fructe, fructe proaspete şi îngheţată.

Băuturi. Înaintea mesei de prînz şi de seară, servesc aperitive: vermuturi seci, cocteiluri, pe bază de vermut, vinuri. Vinurile albe sau roşii, seci şi mai rar demiseci, nu trebuie să lipsească de la nici o masă de prînz ori la cină. Sînt apreciate, în mod deosebit, vinurile provenind din podgoriile Dealul Mare, Odobeşti, Panciu.

Cafeaua espresso mică, cunoscută sub numele de „ristretto", este preferată, de regulă, la masa de prînz. Uneori însă, ea este consumată şi seara, după cină, asociată fiind cu băuturi digestive. Desigur, cafeaua va fi servită seara numai la cererea expresă a clienţilor.



Turiştii nordici

(Suedezi, norvegieni, finlandezi)

Turiştii nordici sînt amatori de meniuri consistente şi variate, alcătuite pe bază de carne, peşte, cereale, legume, lactate şi grăsimi. Mănîncă orice fel de carne, bine condimentată, însoţită din abundenţă cu legume. Carnea o preferă fie sub formă de friptură, fie ca mîncare gătită (simplă sau tocată). Sînt, de asemenea, mari consumatori de peşte oceanic, pe care îl consumă sub forma preparatelor reci sau calde, condimentate, cu sosuri adecvate, la care se poate adăuga sosul de smîntînă.

O caracteristică a preparatelor culinare preferate de nordici este faptul că sînt fierte înăbuşit, cu unt şi smîntînă. Folosesc mai puţin untură şi slănină. Consumă foarte multe sandvişuri, care, împreună cu preparatele reci, constituie gustarea preferată a turiştilor nordici, pe care o servesc cu plăcere la orice oră din zi. Sînt mari consumatori de pîine, în comparaţie cu ceilalţi turişti occidentali. Le place atît pîinea albă sau intermediară, cît şi cea cu anason şi chimen (prăjită şi servită cu unt).

Dintre preparatele specifice ţărilor nordice amintim, în primul rînd, gustările variate sub formă de sandvişuri, cu componenţe mixte, bine condimentate. La acestea se adaugă semiconservele din peşte, cele din peşte afumat, în special, crochetele din carne, escalopurile cu smîntînă, paneurile, turnedourile, soteurile.

Desertul, atît la masa de prînz cît şi la cea de seară, îl aleg din budinci, sufleuri, foitaje, clătite cu dulceaţă, fructe proaspete sau un compot.

Dintre preparatele specifice amintim: Roquefort cu gălbenuş crud, macrouri de primăvară, biftec tocat, budincă din peşte, perişoare de carne, cotlet de porc cu piure de mere, sufleu de griş, savarină suedeză şi altele — pentru turiştii suedezi; heringi marinaţi, salată de heringi, şuncă şi ouă umplute, perişoare din peşte, carne cu varză, prăjituri cu alune, fundulişe — pentru turiştii norvegieni; ouă fierte tari şi pastă de roşii, hering dulce, salată de sfeclă roşie, peşte înăbuşit, mîncare cu piept de viţel, fileuri de heringi proaspete, salată de fasole verde cu heringi — pentru turiştii finlandezi.

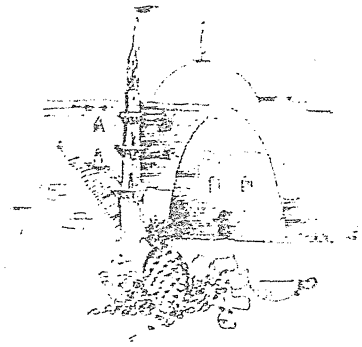
La micul dejun obişnuiesc tradiţionalul mic dejun englezesc, din care aleg o cafea Schwartz, o cafea cu puţin lapte şi mai puţin un ceai, dulceaţă din fructe, unt şi preparate din carne şi ouă, cum ar fi şunca presată, şunca de Praga, muşchiuleţ file, omletele consistente cu carne sau peşte şi, dacă este posibil, întotdeauna fructe proaspete.

Dejunul cuprinde o supă concentrată sau o gustare, un preparat de bază cu carne, sosuri, salate şi legume, încheindu-se cu un desert consistent din cele exemplificate anterior, precum şi fructe.

Cina este o masă mai uşoară, care începe cu o gustare sau un antreu, din care nu trebuie să lipsească peştele, după care urmează un preparat de bază cu carne pregătită la cuptor, cu salată şi multe legume, după care un desert mai uşor, de regulă pe bază de fructe.

Turiştii nordici sînt amatori de băuturi alcoolice tari, pe care le consumă simple sau în amestec; ei sînt recunoscuţi, ca şi turiştii germani, ca mari consumatori de bere. Acceptă, de asemenea, vinurile albe sau roşii demisec, cu tărie alcoolică mai mare, pe care le servesc atît la dejun cît şi la cină.

Cafeaua filtru sau expreso este servită la masa de prînz şi, uneori, seara în timpul vacanţelor.



Turiştii arabi

Clienţi politicoşi şi, în acelaşi timp, exigenţi faţă de serviciile făcute. În cazul unor servicii necorespunzătoare, îşi pierd repede calmul, manifestîndu-şi nemulţumirea prin ton, gesturi, mimică. Sînt influenţaţi în mare măsură de comportamentul european şi se acomodează destul de repede acestor obiceiuri, dar nu consumă carne de porc.

Micul dejun: Dintre băuturile calde, nealcoolice, preferă ceaiul de calitate superioară cu sau fără lapte. Servesc tost sau chifle crocante (nu le place miezul de pîine). Untul şi gemul sînt nelipsite de la micul dejun al arabilor. Nu le place dulceaţa, mai ales sortimentele care au în conţinut pulpa fructului. Sucul de portocală sau cel de ananas sînt, de asemenea, nelipsite la micul lor dejun. Irakienilor, sirienilor, iordanienilor, libanezilor, egiptenilor li se poate oferi o bucată de brînză (telemea), dar mai puţin sărată, un ou fiert moale sau ochiuri simple. Algerienii servesc, de obicei, mic dejun continental.

Dejunul. Primul serviciu îl constituie o gustare — un peşte sau antreu din legume, ouă. Arabii nu consumă ciorbe, dar unii acceptă cremele de legume.

Serviciul principal îl formează un preparat de bază cu legume şi carne (batal, miel, vacă, pasăre), un sos roşu cu tomate şi condimente specifice, la care se adaugă o garnitură bogată de orez (orezul fiert în apă cu sare şi unt, astfel încît bobul să rămînă întreg). Preparatele din carne de pasăre le preferă cu sos de carii (condiment indian foarte iute) şi garnitură de orez. Dintre preparatele româneşti acceptă cu plăcere mîncarea de bame cu carne de vacă şi sos de roşii concentrat, fasole verde foarte fină, sărmăluţe în foi de viţă, dovlecei sau alte legume umplute cu carne tocată şi orez (orezul predomină) asociate sau nu cu iaurt. Încheie masa de prînz cu o prăjitură cu nucă, clătite, fructe proaspete, compot sau îngheţată (alune, fistic). Cei mai mulţi turişti arabi doresc un ceai concentrat foarte dulce, fără produse de însoţire, pe care-l servesc într-un pahar mic, de forma şi capacitatea unei ventuze (150 ml), denumit Stican.

Cina. La cină servesc, de regulă, un singur preparat sub formă de friptură, paneuri, frigărui cu legume asortate, orez şi salate. Acceptă, de asemenea, peşte pregătit la cuptor, cu roşii, ceapă, mirodenii şi garnituri de orez; preferă carnea de oaie sau de miel pregătită la cuptor, cu orez.

Cu toate acestea, cei care s-au adaptat obiceiurilor europene consumă arak (băutură specifică), berea și alte băuturi consacrate în multe țări din lume (votca, whisky, gin, vermuturi de marcă etc.). Vinul este mai puțin solicitat, iar țuica o acceptă greu; servesc apă potabilă sau minerală bine răcită.

Preparatele tradiționale ale arabilor sînt: berbec la proțap, Cuș-cuș, frigărui din rinichi de berbec, mîncăruri cu gombos (păstăi mari de fasole), pui cu arahide, tarte cu smochine, porumbel cu struguri, pilaf simiyolan, prăjitură cu mălai, prăjitură cu migdale, clătite cu orez.

Organizarea serviciilor la unele acțiuni de protocol și la mese festive

În contextul profundelor transformări care au loc în țara noastră, al succeselor deosebit de mari obținute de poporul român în făurirea unei vieți noi și a dezvoltării relațiilor României pe tărîm politic, economic, social, științific, cultural, sportiv cu celelalte țări, indiferent de orînduirea lor economică și politică, apare evidentă importanța cunoașterii organizării unor acțiuni de protocol și mese festive.

Organizarea unor acțiuni și mese de protocol este determinată și de faptul că, în ultimul timp, activitatea politică și diplomatică și-a lărgit mult cadrul, cooperarea economico-științifică și culturală s-a dezvoltat considerabil, determinînd prezența unui număr tot mai mare de participări la tratative, negocieri, conferințe, simpozioane, congrese, reuniuni internaționale etc. Atmosfera unei mese de protocol scoate în evidență simpatia și interesul pe care le manifestă, față de participanți, persoanele care o organizează. În acest context, sectorul de restaurante trebuie să-și aducă o contribuție deosebită prin organizarea unor acțiuni corespunzătoare, la nivelul impus de cerințele desfășurării într-un mod deosebit de elevat a serviciilor respective.

PRINCIPALELE CARACTERISTICI ALE SERVICIILOR ÎN ACȚIUNI DE PROTOCOL ȘI MESE FESTIVE

Cupa de șampanie este oferită cu prilejul ceremoniilor de semnare a unor acorduri protocolare sau economice, conferirea de ordine și medalii, conferințe de presă, gale de filme, prezentarea de felicitări etc. Durata de desfășurare a unei astfel de acțiuni este destul de redusă (în medie 10—15 minute), prezentînd, din acest punct de vedere, avantajul îndeplinirii unor obligațiuni protocolare într-un timp foarte scurt și cu cheltuieli minime.

Invitaților li se oferă șampanie (sec sau demisec) și, eventual, pișcoturi.

Ținuta personalului va fi deosebită: smoching sau frac și mănuși albe. Ospătarii poartă printre invitați cupele de șampanie și pișcoturile pe o tavă acoperită cu șervet. Pișcoturile sînt așezate estetic pe aceeași tavă, pe o farfurie-desert sau suport de argint. Paharele se umplu ceva mai mult de jumătate (3/4 din capacitate). După ce oferă cupele de șampanie invitaților, ospătarul se retrage discret sau așteaptă în salon pentru a efectua debarasarea potrivit indicațiilor date de organizatori.

Aperitivul se oferă în împrejurări oficiale sau particulare, de regulă înaintea mesei de prînz, atunci cînd trebuie îndeplinite anumite obligații de protocol. Durata serviciilor pentru un aperitiv este în medie de 30—40 de

minute. Se poate organiza în holul hotelurilor sau restaurantelor, în saloanele acestora, în săli de consiliu sau în saloane special destinate acestui scop.

Se pot oferi următoarele sortimente de preparate și băuturi: amuse bouches-uri (măsline verzi și negre, saleuri, migdale și alune sărate, canapele și tartine fine), băuturi-aperitiv și nealcoolice.

Personalul care efectuează serviciul trebuie să aibă o ținută impecabilă — ținuta unității care organizează acțiunea, smochingul sau fracul, dacă este vorba de participarea unor personalități.

Aranjarea saloanelor sau holurilor în care se organizează serviciul presupune amplasarea unei mese-bufet cu măsuțe și, eventual, fotolii, pentru retragere, sau serviciul prin ospătari. Servirea se realizează direct de către invitați de la mesele bufet sau de către ospătari, care poartă printre invitați platourile și tăvile cu preparatele și băuturile oferite.

Cocteilul și recepția sînt acțiuni organizate în împrejurări diferite: de ziua națională, cu ocazia prezenței unei delegații străine, în cinstea participanților la diferite manifestări sociale, științifice, politice, economice etc. Deosebirea între ele constă în aceea că în timp ce cocteilul se organizează în împrejurări mai puțin oficiale, recepția are loc cu ocazia unor evenimente mai importante — ziua națională a unui stat, prezența unei delegații străine la nivel înalt etc.

Atît cocteilul cît și recepția se organizează, de regulă, după-amiază; cocteilul la orele 17 sau 18, recepția la orele 19 sau 20.

La cocteiluri, ca și la majoritatea recepțiilor, invitații stau în picioare. În unele țări există obiceiul organizării de recepții la mese, cu plasament sau cu tacîmuri fixe, invitații rămînînd însă în picioare. Durata acestor acțiuni este de cca o oră, la cocteil, și două ore, la recepție. Ea poate crește, dacă există un interes în acest sens sau dacă numărul invitaților este mai mare.

Preparatele și băuturile servite la cocteiluri și recepții diferă, în funcție de ocazia cu care sînt oferite, de componența invitaților, cît și de felul în care se servește (în picioare sau la masă). Se constată, adesea, o mare risipă de alimente și băuturi, precum și lipsă de orientare în diferențierea cocteilului de o recepție. Astfel, la un cocteil, față de o recepție, sortimentul de preparate și băuturi trebuie să fie mai redus, atît cantitativ, cît și ca sortimente.

Dealtfel, nu trebuie să se uite rolul pe care îl joacă un cocteil sau o recepție. Se procedează greșit atunci cînd o asemenea acțiune este organizată ca un scop în sine, preocuparea orientîndu-se pe asigurarea de preparate și băuturi din abundență în detrimentul asigurării condițiilor de folosire judicioasă, diplomatică, a prezenței unor anumiți invitați, în scopul adîncirii relațiilor și informării cu anumite probleme.

Ca principiu, la organizarea unui cocteil sau a unei recepții, trebuie să se calculeze rațional gramajul alimentelor și băuturilor pentru fiecare persoană, în funcție de nivelul reuniunii respective și de participanți.

Aranjarea saloanelor pentru cocteiluri și recepții diferă, în funcție de dorințele organizatorilor. În general, se optează pentru una din cele două forme: mese-bufet — cu mese pentru retragere; mese în diferite forme — cu plasament sau tacîmuri fixe, la care invitații rămîn de obicei în picioare.

În cazul meselor-bufet, serviciul se realizează, în principal, în două modalități: invitații se servesc singuri sau ajutați de ospătari la masa-bufet; ospătarii circulă printre invitați sau servesc la mese din platourile cu preparatele și băuturile respective.

Ținuta personalului va fi deosebit de îngrijită — smoching sau frac, mănuși albe, pantofi negri, cămăși albe cu papion.

Dejunurile-dineurile se organizează cu prilejul unor vizite oficiale sau la aniversarea unor evenimente deosebite, la care participă anumite personalități. Invitații se aleg de către organizatori, după regulile de protocol, cu 8—10 zile înainte.

Dejunul are loc, de regulă, între orele 12—14, în timp ce dineul între orele 19—21, durata unei astfel de mese fiind în medie de două ore. Dejunul și dineul se organizează în saloane speciale, plasamentul la masă făcîndu-se potrivit ordinii stabilite de organele de protocol.

La astfel de mese invitații vin chemați de rațiuni de ordin politic sau economic, ceea ce impune o atenție deosebită privind calitatea preparatelor și băuturilor, cît și cea a serviciilor. Ca o primă obligație, precizăm necesitatea respectării stricte a regulilor de alcătuire a meniurilor, neforțîndu-se nota pentru un consum exagerat de preparate și băuturi. Alimentele și băuturile necesare pentru servirea unei astfel de mese vor fi asigurate din timp.

Ținuta ospătarilor, deosebit de îngrijită, va consta din bluză albă de stofă, la micul dejun și dejun, smoching sau frac la cină, mănuși albe, la care se adaugă accesoriile cunoscute.

Serviciul se realizează de către ospătari, folosindu-se metodele cele mai potrivite, în funcție de numărul invitaților, mărimea sălii, felul preparatelor servite. Ospătarii care efectuează serviciul se aleg dintre lucrătorii cu multă experiență, deoarece la asemenea mese greșelile sînt inadmisibile.

Mesele festive (revelioane, reuniuni tovărășești, agape, logodne, căsătorii, mese pentru copii, aniversări etc.). Deși aceste mese au un caracter particular (familiar) trebuie să li se acorde o atenție deosebită, atît sub aspectul pregătirii, cît și sub cel al desfășurării serviciilor. La astfel de mese se serbează sau se omagiază evenimente deosebite din viața oamenilor, a familiilor, colectivelor de muncă, ceea ce reclamă din partea organizatorilor o atenție deosebită pentru asigurarea unor servicii de calitate pentru toți invitații și, în special, pentru cei în cinstea cărora se oferă masa. Dat fiind caracterul diferențiat al acestor mese, determinat de scopul organizării lor, este necesar să se țină seama de particularitățile care le diferențiază și de amploarea ce se dă acțiunilor respective.

Revelionul, sărbătorit de regulă între prieteni, necesită asigurarea unui cadru festiv. Abundența de mîncare și de băutură este întregită de atmosfera în care are loc — prezența pomului de iarnă, a jocurilor de lumini, a cadourilor pentru fiecare invitat, a șampaniei ș.a.

Celorlalte mese festive — reuniuni tovărășești, agape, aniversări ș.a. — li se va acorda o grijă deosebită, sub aspectul asigurării unor decorații corespunzătoare evenimentului — flori, sfeșnice cu lumînări, lenjerie și inventar pentru servire de bună calitate.

Mesele pentru copii sînt organizate de obicei separat de cele ale părinților, pentru a oferi celor mici posibilitatea de a se simți în largul lor și de a-și afirma personalitatea. Aranjarea unei mese pentru copii implică precauții deosebite: meniuri cu preparate și băuturi adecvate vîrstei, inventar special pentru servire, decor deosebit și plăcut colorat, scaune în funcție de mărimea vîrstei copiilor (se pot utiliza perne), decorul mesei în general adaptat creării unui cadru sărbătoresc, baloane colorate, figurine, maimuțoi, măști etc.

Mesele festive sînt cunoscute sub denumirea de banchete. Prin banchet, înțelegem o masă organizată pentru sărbătorirea sau marcarea unui eveniment la care participă cel puțin 10—15 invitați, care servesc în comun același meniu și aceleași băuturi.

Mese în cadru natural cu specific vînătoresc, haiducesc, pescăresc și marinăresc. Principala caracteristică a acestor mese constă în organizarea lor într-un cadru natural adecvat, amplasarea făcîndu-se astfel încît invitații să aibă perspectiva cadrului natural în care se desfășoară: masa de vînătoare, într-un luminiș (poieniță); masa mocănească, într-o zonă apropiată de o stînă; masa pescărească, pe marginea unei ape; masa haiducească, într-o pădure deasă, umbrită; masa marinărească, pe un vapor.

Mesele şi scaunele vor fi din materiale specifice zonei, în special din esenţe cu coajă albă (mesteacăn, plop).

Blatul meselor, din scînduri sau butuci, se acoperă cu feţe de masă sau naproane.

De o deosebită importanţă este realizarea unui decor în armonie cu cadrul natural în care se desfăşoară acţiunea.

O primă precauţie, absolut necesară, constă în montarea unor corturi de campanie cu trei laturi (pereţi) sau în semicerc, pentru a asigura protecţia în caz de intemperii. Întotdeauna, decorarea „taberei" trebuie să se realizeze cu elemente specifice acţiunilor care se organizează: *la mese vînătoreşti* — animale şi păsări împăiate, blănuri, arme de vînătoare şi vegetaţie specifică zonei; *la mese moceneşti* — ciubere-doniţe, parte de stînă, strungă, adăposturi, ceaune de pirostrii ş.a.; *la mese haiduceşti* — groapa cu jăratic, proţap, ploşti, pirostrii, şei, căpestre; *la mese pescăreşti* — plase şi unelte de pescuit, lotci, bărci pe marginea apei, papură, trestie, nuferi; *la mese marinăreşti* — cîrme, ancore cu lanţuri, catarge cu drapele, decor cu homari, raci, peşti din ipsos. În acest fel, participanţii se vor simţi mai aproape de natură, iar cadrul menţionat le va crea o stare deosebit de plăcută.

Personalul va fi selecţionat dintre lucrătorii cu o înaltă calificare şi îmbrăcat în costume specifice acţiunilor respective: *la mesele vînătoreşti* — costume stilizate în genul celor vînătoreşti, pălării cu pene; *la mesele haiduceşti* — costume haiduceşti cu brîu, pistoale de epocă, cuţite, etc.; *la mesele moceneşti* — costume în genul celor olteneşti sau din zona Sibiului, cu pălării mici şi rotunde, pantaloni strîmţi, cu brîu; *la mesele pescăreşti* — costumaţie pescărească — pantaloni şi bluze largi, pălării lăsate pe ceafă etc.

Dotarea va fi astfel realizată încît să permită asigurarea unor servicii de nivel, dar în acelaşi timp simple, adecvate scopului acţiunii. Aceste mese pot fi organizate în cel puţin două moduri: aranjate în formă de cerc, cu invitaţii stînd turceşte şi servind direct preparatele respective, folosind un inventar specific (tacîmuri cu mînerul din corn de cerb, funduri din lemn, căni şi pahare din ceramică, naproane, ştergare etc.); mese clasice din blaturi sau butuci, cu scaune sau canapele asemănătoare, avînd inventarul de serviciu în stilul acţiunii organizate (lemn, ceramică etc.).

Referitor la sortimentele de preparate şi băuturi, amintim că nu se respectă regulile cunoscute privind alcătuirea meniurilor în ce priveşte materia primă utilizată sau modul de pregătire.

Menţionăm cîteva sortimente specifice unor astfel de acţiuni: *la mesele vînătoreşti* — fazan sau potîrniche la frigare, medalion de urs cu sos picant, escalop de căprioară cu smîntînă, labă de urs la grătar, gustări cu paste din vînat; *la mesele haiduceşti* — păstrăv pe cetină de brad; frigărui haiduceşti, berbec haiducesc (pe jăratic), pulpă de berbec împănată la frigare; *la mesele moceneşti* — bulz ciobănesc, balmoş, pui la frigare, miel (berbec) la proţap; *la mese pescăreşti* — chifteluţe din peşte, ciorbă (borş) pescărească, rasol de cegă cu legume, saramură de burtă de crap cu mămăliguţă, crap la proţap, pui de baltă, gujon de şalău, scordolea de raci etc.

Pentru a rezolva unele situaţii neprevăzute, posibile cu ocazia unor astfel de mese, personalul de servire trebuie să aibă mereu în vedere cîteva măsuri cu caracter general, cum ar fi: asigurarea unor condiţii minime pentru pregătirea unor preparate neprevăzute (cafele, ceaiuri, minuturi din organe); asigurarea unui inventar de rezervă, pentru cazul în care numărul de participanţi prevăzut este mai mare; asigurarea de materii prime şi băuturi de rezervă, în caz că se prelungeşte masa; asigurarea de condiţii optime pentru pregătirea preparatelor culinare şi crearea unor utilităţi sociale minime (spălătoare, W.C. etc.); prezenţa unor mari personalităţi care au anumite preferinţe pentru unele preparate sau băuturi impune asigurarea unor cantităţi minime din acestea, pentru a putea satisface orice cerere; nu vor fi uitate ceaiurile şi celelalte „mărunţişuri" — ingrediente, condimente, sare, scobitori etc.

Pentru reuşita serviciilor la unele acţiuni de protocol şi mese festive este necesar ca, pe lîngă cunoaşterea generală a caracteristicilor şi elementelor specifice acţiunilor respective, să se ia măsuri corespunzătoare de organizare, prin stabilirea conţinutului serviciilor şi a pregătirilor menite să asigure în final prestaţii de bună calitate.

Unele întreprinderi de profil din ţara noastră, ca şi unităţile hoteliere din străinătate, au un compartiment special însărcinat cu angajarea, pregătirea şi efectuarea serviciilor la unele acţiuni de protocol sau mese festive, cunoscut sub denumirea de „serviciu-banchete". Dacă ponderea acestor acţiuni în activitatea unor întreprinderi este mai mică, se recomandă însărcinarea unui lucrător din cadrul compartimentului comercial-producţie cu urmărirea acestor probleme.

În practică, pentru cunoaşterea, pregătirea şi asigurarea serviciilor la unele acţiuni de protocol se parcurg trei etape principale: informare-contractare, pregătire şi desfăşurarea propriu-zisă a serviciilor.

INFORMAREA-CONTRACTAREA este prima etapă şi are drept scop stabilirea precisă a conţinutului acţiunii respective, astfel încît, pe baza detaliilor convenite cu clientul, să se poată pregăti corespunzător serviciile din toate punctele de vedere — local, dotare, personal, aprovizionare şi altele.

În practică se disting următoarele faze:

— se preiau de la client informaţiile necesare cunoaşterii tipului de acţiune, data şi ora cînd are loc, numărul de persoane, valoarea meniului;

— se consultă registrul (planning-ul) de rezervări, confirmîndu-se, de principiu, în funcţie de angajamentele încheiate (ocuparea saloanelor);

— se invită clientul pentru a discuta detaliile referitoare la serviciile pe care trebuie să le asigure unitatea, stabilindu-se precis ultimul termen cînd acesta se va prezenta; dacă clientul este de acord cu propunerea, se menţionează pe planning, cu creionul, rezervarea făcută, pentru a nu mai fi oferit şi altor clienţi salonul;

— se discută cu clientul o serie de detalii referitoare la conţinutul acţiunii ce urmează a se efectua, consemnîndu-se, pro-memoria, elementele necesare pentru pregătirea serviciilor în fişa acţiunii; aceasta se transmite apoi, în copie, compartimentelor ce concură la realizarea sarcinii;

— se acceptă ferm comanda, semnîndu-se fişa acţiunii sau se încheie un contract cu clauze de garanţii prin care, atît clientul, cît şi unitatea prestatoare, îşi asumă o serie de obligaţii, menite în final să asigure efectuarea serviciilor la nivelul pretenţiilor clientului.

Comenzile din partea clienţilor pot fi primite direct, verbal, sau telefonic, precum şi în scris. Şi într-un caz şi în celălalt, se întocmeşte, de către compartimentul sau lucrătorul însărcinat cu organizarea serviciilor, fişa acţiunii (nota de servicii), care trebuie confirmată de client.

Prezentăm, în continuare, un model de fişă adaptabilă la condiţiile concrete şi la specificul fiecărei unităţi.

La întocmirea fişei de acţiune se au în vedere o serie de elemente tehnice, care condiţionează şi asigură o pregătire corespunzătoare a serviciilor. Astfel, atunci cînd „clientul" este o întreprindere sau o instituţie, va fi desemnată o *persoană responsabilă*, împuternicită să dea dispoziţii şi să angajeze unitatea pe care o reprezintă în ce priveşte serviciile, decontările sau alte aspecte neprevăzute. *Numărul de persoane* ce vor participa la acţiunea respectivă va fi stabilit cu precizie — inclusiv numărul celor în plus sau în minus admis, de regulă, plus sau minus 10—15% faţă de numărul de locuri prevăzut, dar nu mai mult decît capacitatea salonului. Nimic nu poate fi mai neplăcut decît situaţia de a nu mai avea locuri la masă sau mîncare suficientă.

Restaurant	Telefon	Ofertă/confirmat
	Telex	deviz/contract nr. ....
adresa:		.....

CLIENT:	Ziua ..... data .....
Adresă ..... telefon	Nr. de persoane: .....
Persoana responsabilă	Aperitivul se servește de la ora .....
adresa ..... telefon	la ora ..... în .....
	Meniul se servește de la ora .....
FELUL ACȚIUNII:	la ora .....
	Cafea se servește la .....
SALONUL	Decontul .....

MENIU	Preț	BĂUTURI	Preț
Aperitiv		Orchestra:	
Băuturi:	.....	Preț	
.....	.....	Consumație:	
Preparate:	.....	Masa de onoare:	
Forma meselor:		Planul meselor:	
Tipărirea meniului:		Plasamentul la masă:	
Bristoluri:		Ring de dans:	
Decorația florală:		Garderoba:	
Covoare:		Iluminatul:	
Discursuri:		Produse de tutun:	
Garanție:		Alte clauze:	

Semnături:

Data: Client: Prestator:

Aperitivul se poate servi în salonul de primire sau la masă. Precizarea orei la care se efectuează acest serviciu are o importanță deosebită, deoarece permite personalului să pregătească în mod corespunzător băuturile și eventualele gustări (amuse—bouches-uri) ce însoțesc aperitivul.

Este necesară *precizarea orelor între care se servește meniul*, pentru personalul din bucătărie, care asigură pregătirea preparatelor și, deopotrivă, pentru cei care efectuează serviciul, deoarece aceștia trebuie să facă aranjarea salonului și a meselor (mise-en-place-ul). *Alcătuirea meniului*, constituind o problemă destul de delicată, impune o atenție deosebită.

Numărul serviciilor este determinat de durata mesei și de scopul acțiunii; un meniu simplu este mult mai apreciat decît un meniu exagerat de încărcat. Meniul trebuie să țină cont de gradul invitației și să fie în concordanță cu acesta.

La alcătuirea meniului se vor avea în vedere o serie de cerințe specifice, dintre care le amintim pe cele mai importante:

— orice masă-dejun sau cină începe, după caz, cu o gustare caldă (rece) sau un consommé, o supă sau cremă, în funcție de obiceiurile alimentare ale invitaților;

— al doilea serviciu va fi ales dintr-un preparat din pește;

— preparatul de bază va fi însoțit, întotdeauna, de legume și salate;

— cînd la masa de prînz invitații sînt francezi, pot fi servite întotdeauna brînzeturi;

— în încheierea oricărei mese, se servește un desert, de regulă un dulce de bucătărie deosebit;

— coșul cu fructe și cel cu friandise (bomboane fine) completează meniul, după servirea desertului;

— preparatele servite trebuie să se asocieze în modul cel mai armonios cu vinuri și băuturi de marcă;

— cafeaua, de preferință filtru, va fi însoțită de băuturi digestive (coniacuri sau lichioruri fine).

Componentele meniului vor fi specialități din bucătăria internațională sau națională, adaptate însă la preferințele culinare ale invitaților pe care-i avem. Includerea în meniu a unor specialități cu care nu sînt obișnuiți oaspeții respectivi îi obligă pe aceștia să guste bucatele numai din politețe.

La alcătuirea meniului trebuie să se evite unele greșeli flagrante, cum ar fi: servirea unor preparate diferite realizate din aceeași materie primă; preparate gătite prin tehnologii asemănătoare; preparate cu același aspect coloristic; preparate grase și foarte consistente, vara; servirea conservelor de legume și fructe în timpul sezonului. De asemenea, trebuie să se aibă în vedere dacă invitații respectivi au mai participat la asemenea mese și, într-un asemenea caz, să nu se ofere aceleași preparate și băuturi.

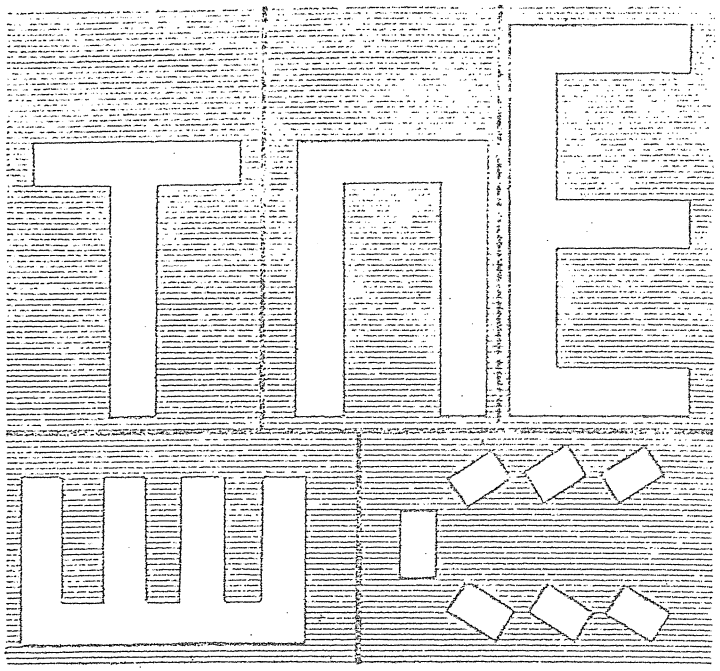
Problema alcătuirii meniurilor este, în general, deosebit de delicată și, în majoritatea cazurilor, se ține cont de indicațiile pe care le dau organele de protocol, care trebuie să-și asume și responsabilitatea alcătuirii meniurilor alese, deoarece numai ele cunosc structura și obiceiurile alimentare ale invitaților.

Forma meselor poate să difere în funcție de ocazia și de numărul de invitați. Se pot aranja mese comune în formă de fileuri sau ovale, dacă numărul invitaților nu este mai mare de 40, și mese individuale sau în formă de T, U, E, ferigă, evantai simplu, evantai dublu, combinație de evantaie și altele, dacă numărul invitaților este mai mare de 40.

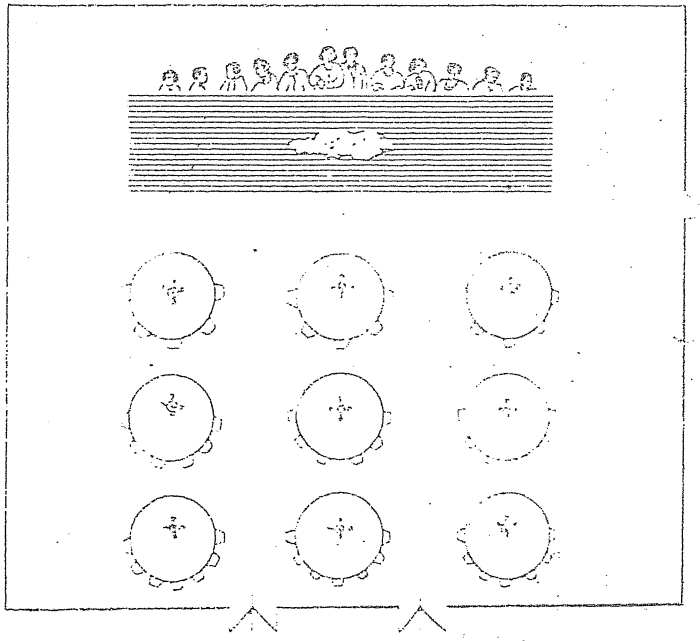
Indiferent de forma meselor, o atenție deosebită se va acorda „mesei de onoare" și plasamentului la masă, care se face în ordinea stabilită de organizator.

La stabilirea formei meselor se va ține seama ca distanța între locuri să fie de minimum 65—70 cm și de maximum 100—110 cm, lățimea fileului dublu va fi de 110—160 cm, iar distanța între rînduri de 250 cm.

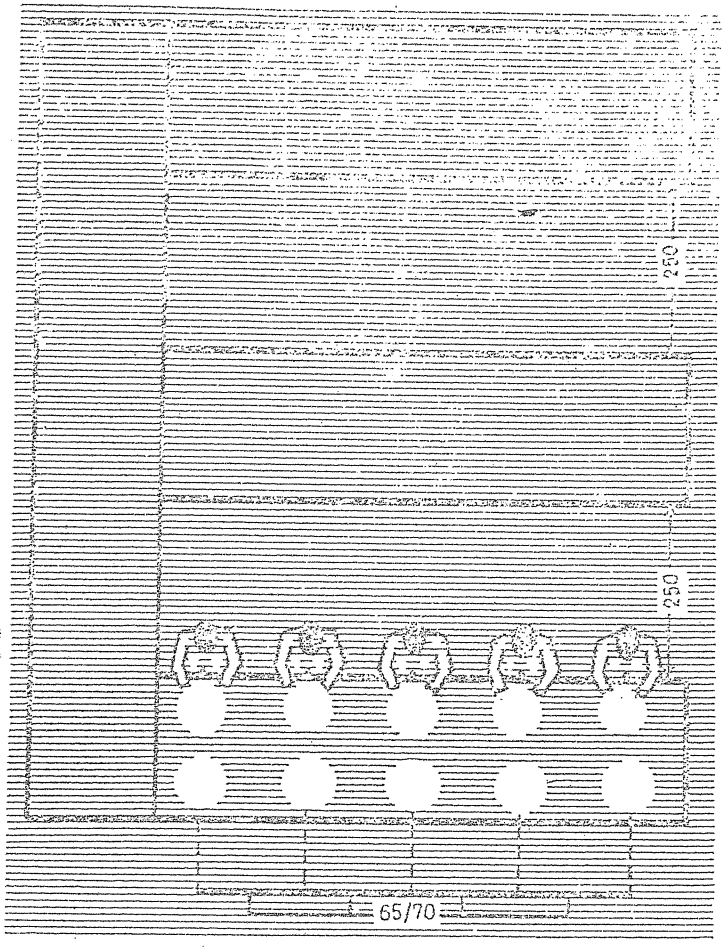
În cazul în care numărul invitaților este mare și plasarea lor la masă ridică probleme, se impune numerotarea meselor și un plan al locurilor care va fi afișat în holul de primire. Poziția locului poate fi indicată pe invitație.



DIFERITE FORME DE ARANJARE A MESELOR



MASA ŞI LOCUL DE ONOARE (plasamentul la masă)



DISTANŢELE RECOMANDATE ÎNTRE LOCURI ŞI RÎNDURI

Tipărirea meniului trebuie făcută cu multă grijă, în condiţii grafice deosebite şi, eventual, în limba vorbită de principalii oaspeţi sau în limba de circulaţie internaţională adoptată la tratativele dintre părţi. Costurile vor fi specificate în fişa acţiunii, în cazul în care tipărirea rămîne în sarcina unităţii de alimentaţie publică.

Bristolurile, asemănătoare ca formă cu cărţile de vizită, se pun la masă pe locul rezervat fiecărui invitat, în dreapta tacîmului, într-o poziţie uşor vizibilă. Se recomandă scrierea lor caligrafică, de mînă, consemnînd doar numele şi prenumele invitatului şi numai în anumite cazuri, stabilite de organele de protocol, şi funcţia. Contravaloarea acestor bristoluri nu trebuie să greveze cheltuielile generale ale unităţii, costul lor fiind suportat de beneficiar (clienţi).

Decoraţia florală constituie o problemă deosebit de importantă pentru orice masă de protocol sau festivă, fiind o chestiune de gust şi, implicit, un factor determinant pentru buna reuşită a unor astfel de acţiuni.

Covoarele. Cînd astfel de mese se organizează în saloane cu pardoseli mozaicate sau nemochetate, pot fi necesare covoare de diferite forme, dimensiuni şi culori, lucru ce va fi stabilit cu beneficiarii, spre a se asigura din timp covoarele solicitate.

Discursurile. Se va preciza de la început momentul cînd au loc discursurile şi durata lor, astfel încît ospătarii să servească preparatele, să pună şampania în pahare şi să părăsească salonul la timpul potrivit dacă protocolul pretinde acest lucru. Solemnitatea momentului impune o linişte desăvîrşită în salon.

Garanţia. Se stabileşte cuantumul garanţiei pentru a avea siguranţa serviciilor angajate, mai ales în cazul unor persoane particulare. Nu trebuie omisă precizarea modalităţii în care se efectuează plata, precum şi persoana autorizată să încuviinţeze certificarea consumaţiei.

Ringul de dans. De comun acord cu clientul, se stabileşte dacă se dansează sau nu şi, în caz afirmativ, se precizează locul, luîndu-se măsuri pentru montarea unor ringuri mobile, mai ales în saloanele mochetate, unde dansul duce la degradarea acesteia.

Garderoba. Obligativitatea garderobei este evidentă, în special în sezonul rece, cînd invitaţii trebuie să-şi lase sub garanţie unele obiecte personale.

Iluminatul. Lumina constituie ea însăşi un decor, dacă este suficientă, bine dozată, aleasă astfel încît să pună în valoare dotările şi decoraţiile.

O lumină bine aleasă contribuie la crearea atmosferei plăcute, scoate în evidenţă coloritul unui salon şi este odihnitoare.

Luminările de mărimi potrivite, în sfeşnice adecvate, dau o notă de intimitate, de distincţie.

Produsele de tutun pot fi oferite de organizatori sau contra cost prin stand (tonetă) de către unităţile de alimentaţie publică prestatoare.

Orchestra. Prezenţa orchestrei presupune existenţa estradei (podium), a spaţiului de retragere în timpul pauzelor ş.a.

Fondul muzical într-un salon creează o ambianţă plăcută, dacă corespunde genului acţiunii.

Alte clauze. Taxele suplimentare, rezervările de camere la hotel, serviciul de transport şi orice altă dorinţă a clienţilor, care poate fi rezolvată de unitate, trebuie prevăzută şi asigurată.

Fişa acţiunii — nota de serviciu — se poate întocmi în 7 exemplare: primul exemplar revine clientului, pentru a reţine serviciile comandate; în cazul primirii unor comenzi scrise, se trimite clientului primul şi al doilea exemplar pentru a fi semnat de acesta şi restituit unităţii.

Exemplarul se păstrează de compartimentul financiar-contabil sau biroul comercial-producţie care urmăreşte modul în care se întocmesc documentele de consum şi modul de facturare, respectiv încasarea prestaţiei.

Al doilea exemplar se păstrează de compartimentul sau lucrătorul însărcinat cu organizarea serviciilor, care, după primirea confirmării din partea clientului, trimite celelalte exemplare, sub semnătură, şefului de unitate, pentru organizarea brigăzii de servire din salon; bucătarului-şef, pentru pregătirea şi asigurarea producţiei; barmanului, pentru pregătirea aperitivelor şi a băuturilor; compartimentului de aprovizionare, pentru asigurarea fondului necesar de mărfuri.

Fişele acţiunilor se păstrează de către fiecare compartiment într-un dosar, în ordine cronologică, pe zile şi pe luni; după ce au fost executate, se transferă în alt dosar, în ordinea alfabetică a clienţilor.

Acest sistem dă posibilitatea diferitelor compartimente ale unităţii să nu uite sau să neglijeze vreunul din detaliile convenite cu clientul, evitîndu-se orice discuţie între compartimente, fiecare fiind informat din timp asupra a ceea ce are de făcut.

În unele unităţi, fişa acţiunii se completează în 3 exemplare — unul pentru client şi două pentru întreprinderea (biroul comercial-producţie) care transmite apoi o notă de serviciu fiecărui compartiment, conţinînd problemele ce cad în competenţa acestuia.

ETAPA PREGĂTITOARE marchează toate preparativele pe care trebuie să le facă unitatea pentru buna desfăşurare a serviciilor contractate: localul, dotările, personalul, aprovizionarea.

Localul, respectiv saloanele şi anexele lor vor fi verificate sub aspectul curăţeniei generale şi al funcţionării tuturor instalaţiilor din dotare, luîndu-se măsuri, dacă este cazul, pentru executarea diferitelor remedieri.

Dotările pentru serviciile necesare unui banchet presupun asigurarea mobilierului şi a inventarului de servire. Stabilirea numărului de mese se va face ţinînd cont de numărul invitaţilor şi de forma meselor prevăzute pentru acţiunea respectivă. Se pot întrebuinţa obişnuitele mese de restaurant, mese speciale cu picioare pliante sau blaturi din lemn de diferite dimensiuni care se montează pe stative sau pe mesele existente în unitate. Important este ca mesele utilizate pentru formarea unor fileuri sau altor forme de mese comune să aibă aceeaşi înălţime şi lăţime. Se verifică dacă există un număr suficient de scaune raportat la numărul invitaţilor, adăugîndu-se o rezervă de 10% pentru situaţii neprevăzute. Asigurarea numerică a meselor şi scaunelor nu rezolvă însă pregătirea mobilierului. De obicei, sînt necesari tîmplari şi tapiţeri care să verifice stabilitatea meselor şi scaunelor, tapiţeria scaunelor, şi să efectueze remedierile necesare, dacă e cazul.

Cunoscînd structura meniului, se stabileşte cu precizie inventarul pentru servire şi de lucru necesar, întocmindu-se de către şeful de sală o listă detaliată, care se predă serviciului însărcinat cu pregătirea materialului sau lucrătorilor din brigada de servire cu sarcini în această privinţă.

Necesarul se calculează avînd în vedere structura meniului şi băuturile ce urmează a fi servite, numărul invitaţilor, adăugîndu-se un coeficient de siguranţă de 25%.

Separat, se stabileşte necesarul de lenjerie — moltoane, feţe de masă de dimensiuni corespunzătoare, şervete de masă, şervete de ceai pentru boluri, şervete de serviciu, cîrpe pentru şters pahare şi veselă.

Necesar de inventar

NECESAR DE INVENTAR

Acţiunea ..... salonul ..... data ..... nr. persoane .....

Farfurii suport	Presărători sare .....
Farfurii întinse mari	Rişniţe cafea .....
Farfurii desert	Muştariere .....
Farfurii jour	Oliviere .....
Cuţite mari	Scrumiere .....
Furculiţe mari	Zaharniţe .....
Cuţite desert	Suporturi scobitori .....
Linguri desert	Boluri .....
Furculiţe desert	Căni pentru apă .....
Cuţite fructe	Carafe pentru decantare .....
Furculiţe fructe	Coşuri pentru vin .....
Lingurite cafea	Suporturi luminări .....
Lingurite ceai	Untiere .....
Pahare pentru apă	Cuţit pentru tranşat .....
Pahare pentru vin alb	Furculiţă pentru tranşat .....
Pahare pentru vin roşu	Ceşti cafea cu suport .....
Pahare de aperitiv	Ceşti ceai cu suport .....
Pahare pentru suc de fructe	Tasuri şi rondele suport .....
Cupe-flute şampanie	Diverse .....
Cupe pentru lichior	.....
Baloane pentru coniac	.....
Tăvi	.....
Frapiere	.....
Găletuşe gheaţă	.....

Şef de sală responsabil

Personalul. Numărul lucrătorilor variază în funcţie de importanţa acţiunii şi de categoria unităţii în care se efectuează serviciile, astfel:

— pentru o masă festivă (oficială) la înalt nivel, se recomandă un ospătar şi un ajutor pentru maximum 6 invitaţi; personalităţile deosebite au însă, fiecare, ospătarul său;

— pentru o masă festivă obişnuită, un ospătar cu ajutorul său pot servi în bune condiţii între 12—24 invitaţi şi chiar mai mulţi;

— un şef de sală pentru fiecare 50 de invitaţi;

— un ospătar care să se ocupe de servirea băuturilor pentru circa 24 invitaţi.

La mesele mai importante, unde serviciile se efectuează simultan, se recomandă ca numărul ospătarilor să fie egal cu cel al platourilor ce se aduc în salon-la un serviciu.

După stabilirea numărului de lucrători ce vor participa la acţiunea respectivă, se face nominalizarea acestora din rîndul ospătarilor permanenţi ai unităţii, completîndu-se, dacă este nevoie, cu personal din alte unităţi de profil şi colaboratori „externi" ce vor fi retribuiţi conform reglementărilor în vigoare.

Personalul trebuie să îndeplinească o serie de cerinţe de o deosebită importanţă: stare de sănătate perfectă (aviz medical), prezentare fizică corespunzătoare, îndemînare profesională.

Pentru o acţiune de protocol sau masă festivă, pe lîngă ospătari şi ajutorii acestora, se vor stabili şi ceilalţi lucrători, cum ar fi cei însărcinaţi cu primirea invitaţilor (hotesse), garderobierele, cei necesari pentru curăţarea inventarului utilizat, barmanii pentru servirea aperitivelor, precum şi rezervele în cazul unor neprezentări neprevăzute. Dacă acţiunea este de mai mare amploare şi instruirea personalului nu se poate face în bune condiţii în ziua respectivă, întreaga brigadă de serviciu va fi convocată de către şeful de sală, pentru a se face o repetiţie generală asupra serviciilor ce urmează a fi efectuate.

Aprovizionarea cu mărfuri şi băuturi îmbracă două aspecte diferite. Este vorba de aprovizionarea unităţii cu materiile prime necesare pregătirii preparatelor prevăzute în meniu şi de aprovizionarea cu sortimentele de băuturi nominalizate a se servi la masa respectivă. Această sarcină cade în seama compartimentelor de aprovizionare ale întreprinderilor, care trebuie să privească cu toată răspunderea problema asigurării fondului de mărfuri.

Şeful de sală care răspunde de acţiune are obligaţia ca cel tîrziu cu 48 de ore înainte să comande secţiilor (bucătărie, bufet, cofetărie, bar) toate preparatele şi băuturile ce urmează a fi servite, interesîndu-se dacă pot sau nu să fie realizate. Dacă apar greutăţi, va informa şi va acţiona pe linie ierarhică pentru a soluţiona neajunsurile ivite.

În afară de măsurile pregătitoare amintite, cu cel puţin 2—3 zile înainte de a avea loc masa, şeful de sală verifică fişa acţiunii (nota de servicii), pentru a stabili şi alte măsuri necesare realizării serviciilor convenite cu clientul— decoraţiuni florale, lumînări, covoare, amplificatoare, rezervări la hotel ş.a. De asemenea, se va stabili planul meselor, cu amplasarea pe locuri a invitaţilor, potrivit ordinii indicate de organizatori.

Şeful de sală nominalizează formaţia de lucru pe locuri de muncă cu responsabilităţi precise, afişînd-o în oficiu odată cu meniurile, pentru ca toate compartimentele şi toţi lucrătorii să ştie precis ce sarcini au de îndeplinit.

ETAPA DESFĂŞURĂRII SERVICIILOR. Desfăşurarea serviciilor începe prin instruirea brigăzii, aranjarea salonului, careul personalului; continuă cu primirea invitaţilor, efectuarea propriu-zisă a serviciilor şi ordonarea locului de muncă după plecarea invitaţilor.

Instruirea brigăzii de servire se face după verificarea prezenţei. Eventualele absenţe vor fi acoperite imediat de rezervele prevăzute. Instruirea are drept scop informarea brigăzii asupra modului de aranjare a salonului (mise-en-place-ul), meniului, băuturilor servite şi sistemului de servire practicat. Se prezintă, dacă este cazul, „tacîmuri" şi „platouri" model, pentru ca aranjarea mesei şi serviciul să se efectueze în acelaşi mod de către toţi

componenţii brigăzii de servire. Totodată, se stabileşte, cu bucătăria, numărul de platouri, pe număr de porţii, începînd de la gustare pînă la cafea.

Aranjarea salonului se face conform metodelor tradiţionale, acordîndu-se un plus de atenţie stării de curăţenie a obiectelor de inventar, precum şi lenjeriei, scaunelor, prezentării meniurilor şi bristolurilor, decoraţiilor florale ş.a.

Înainte de a se întinde feţele de masă, se verifică stabilitatea meselor şi se asigură moltoane pe toate blaturile. Feţele de masă pot fi fileuri de mărimi corespunzătoare lungimii şi lăţimii blaturilor sau mai mici, dar de aceeaşi lăţime, model şi îndoitură (pliere). În acest ultim caz, se pun cap la cap, puţin petrecute, cu dunga de la călcat îndreptată în acelaşi sens. În cazul fileurilor duble, feţele de masă vor cădea pe ambele părţi, pînă la nivelul blatului scaunului. La mesele de onoare şi la fileurile simple, unde invitaţii stau numai pe o parte, ele vor cădea pe partea respectivă pînă la nivelul blatului scaunului, iar pe cea opusă, neocupată, pînă aproape de pardoseală.

Fixarea locurilor (aranjarea scaunelor) trebuie făcută cu multă grijă, astfel încît să se evite plasarea invitaţilor în dreptul picioarelor de la mese sau cu spatele la masa de onoare. La masa de onoare, în dreapta şi în stînga scaunului prezidenţial, vor fi aşezate scaune în număr egal.

Inventarul pentru servire se aranjează conform regulilor cunoscute pentru restaurantele de categorie superioară. O menţiune pentru scrumiere: ele se pot pune la masă înainte de servirea cafelei sau atunci cînd unul din oaspeţi doreşte să fumeze.

Un plus de atenţie se va acorda calităţii inventarului utilizat, precum şi stării de igienă. Pentru a preveni unele accidente, la mesele unde participă mari personalităţi, se recomandă ca obiectele de inventar, cu excepţia lenjeriei, care este sterilizată, să fie şterse cu alcool pur, folosind un tampon de vată sterilă. Din aceleaşi motive şi aranjarea şervetelor se va face cît mai simplu, evitîndu-se pe cît posibil manipularea lor de dragul de a realiza anumite modele deosebite (coif, căciulă, evantai, porumb ş.a.).

Numerele de masă (cifre sau litere) se utilizează pentru banchetele cu un număr mare de participanţi. Ele se scriu cu caractere mari, pentru a fi vizibile de la distanţă, şi se fixează pe un suport (stativ).

Bristolurile (cartoane albe, lucioase) cu numele şi prenumele fiecărui invitat se aşază pe şervet, pe paharul de apă sau în faţa paharelor.

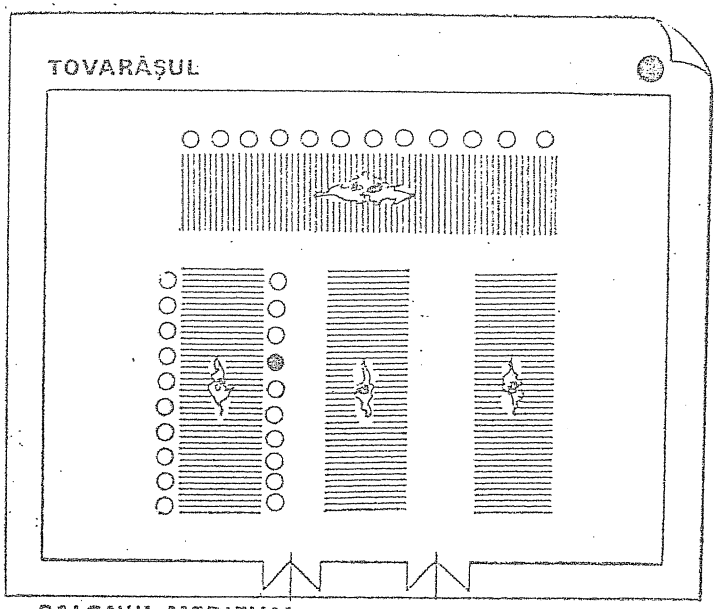
Meniul în care se precizează preparatele şi băuturile ce se vor servi se aşază în stînga farfuriei suport sau în picioare lîngă paharul de apă.

Decoraţiile florale au un rol deosebit, atît pentru aranjarea meselor, cît şi pentru împodobirea de ansamblu a salonului. Se va apela la un lucrător sau unitate specializată în astfel de lucrări. Nu trebuie să uităm că în astfel de împrejurări utilizarea sfeşnicelor cu lumînări se impune mai ales la dineuri şi mese festive.

Careul personalului are ca scop verificarea aspectului şi a ţinutei vestimentare a personalului şi comunicarea ultimelor dispoziţii privind efectuarea serviciului, simulînd lucrările ce urmează a se realiza. Dispoziţiile se vor referi la modul în care se face primirea oaspeţilor, ordinea şi tipul serviciilor, cum şi cînd se face debarasarea, comportarea în timpul alocuţiunilor, lucrările ce se vor efectua după plecarea invitaţilor.

Efectuarea propriu-zisă a serviciilor. În cazul unităţilor de alimentaţie publică, primirea invitaţilor se face de către personalul de conducere al unităţii (şef de unitate, şef de sală sau alţi lucrători însărcinaţi în acest scop). Aceştia vor saluta reverenţios oaspeţii, îi vor conduce la garderobă şi apoi în holul de primire, unde, în aşteptarea celorlalţi invitaţi, pot consuma un aperitiv la un bar improvizat, sau se pot întreţine cu persoanele cu care doresc.

Înainte de a fi poftiţi în salon, invitaţii trebuie să se orienteze asupra locurilor. Pentru aceasta, în cazul banchetelor cu un număr mic de invitaţi, se afişează la intrare un plan de masă, scris citeţ, care indică locul fiecăruia. La o masă cu un număr mare de invitaţi se afişează un plan general al salonului pe care se indică aranjarea de ansamblu a meselor şi numărul lor. Fiecare invitat primeşte de la organizatori un tichet de carton pe care este desenat planul de ansamblu al salonului cu numele oaspetelui şi poziţia locului pe care-l va ocupa, corespunzătoare bristolului aflat pe masă.



SALONUL MEDIEVAL
MASA NR. 3
DINEU 23 DECEMBRIE 1981 orele 20

BRISTOL MARCARE
ŞI REZERVARE

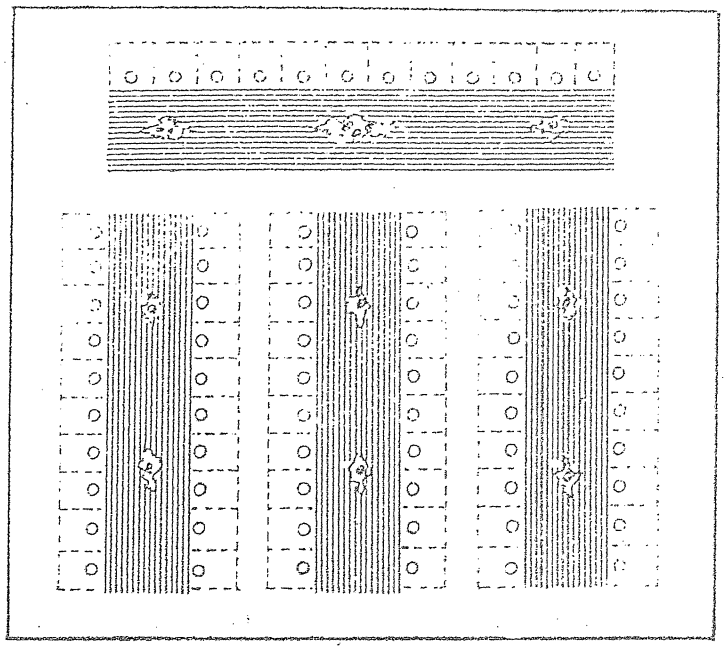
Pentru cazurile în care nu se prevede un plasament fix, invitaţii vor ocupa locurile cum doresc, excepţie făcînd cele de la masa de onoare, care rămîn rezervate persoanelor stabilite.

În momentul cînd organizatorul apreciază că a sosit momentul de a se aşeza la masă, încunoştinţează de acest lucru pe şeful de sală, care anunţă că „masa este servită", poftind invitaţii în salon.

Ordinea serviciilor diferă faţă de mesele obişnuite. Prezenţa femeilor la o masă oficială nu trebuie să schimbe ordinea serviciilor, exceptînd situaţia în care sînt puţine. De regulă, se procedează după cum urmează:

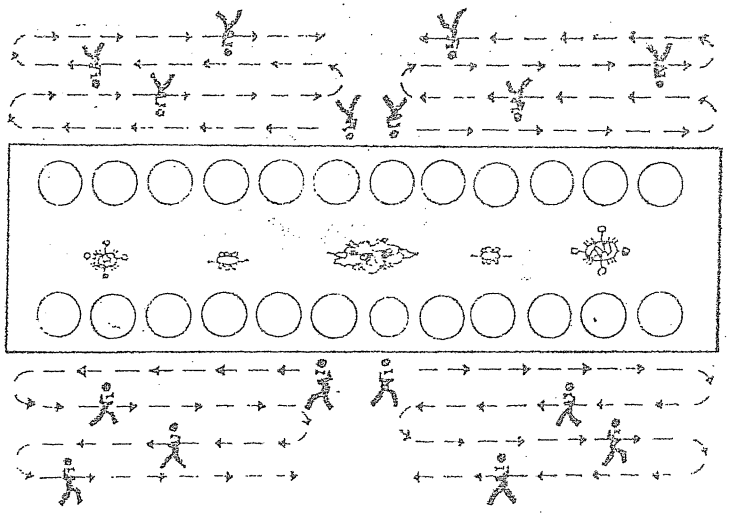
— la masa de onoare se serveşte întîi preşedintele, apoi persoana din dreapta sa, pe urmă cea din stînga şi, în continuare, celelalte; dacă la masa de onoare sînt două personalităţi marcante, acestea vor fi servite simultan, continuîndu-se serviciul spre dreapta şi respectiv spre stînga;

— la celelalte mese, serviciul se face în ordinea stabilită de organele de protocol sau se începe primul serviciu dintr-o parte, al doilea din partea opusă, astfel ca invitatul ce a fost servit ultimul, la serviciul următor să fie primul. La unele mese, mai intime, se poate acorda prioritate femeilor.



PLAN-SALĂ PENTRU BANCHETE, CU MARCAREA LOCURILOR PENTRU REZERVĂRI

Servirea preparatelor se face practicîndu-se, în majoritatea cazurilor, sistemul de servire direct şi, foarte rar, serviciul la gheridon sau indirect. Problema principală este cea a sincronizării serviciilor. Pentru aceasta, trebuie ca toţi ospătarii să se prezinte la bucătărie, de unde vor lua platourile cu pre-



SCHEMA DE EFECTUARE A SERVICIILOR LA BANCHETE CU INVITAŢI DE ACEEAŞI IMPORTANŢĂ

parate în ordinea în care vor intra în salon: întîi ospătarii de la masa de onoare, apoi cei de la mesele mai îndepărtate. Platourile cu preparate se prezintă invitaţilor simultan de către toţi lucrătorii (ospătarii), după care se

începe serviciul în ordinea şi după regulile de servire cunoscute. Ospătarii servesc, de regulă, componentele principale ale preparatelor, iar ajutorii de ospătari — produsele de însoţire (legume-sosuri). Şi unii şi alţii vor purta, în afara echipamentului prevăzut, mănuşi albe pe care le vor umezi, pentru a nu scăpa din mînă tacîmul de serviciu sau obiectele de inventar pe care le manipulează.

Ospătarul principal sau şeful de unitate, aflat în spatele mesei de onoare, va supraveghea desfăşurarea lucrărilor, intervenind cu discreţie atunci cînd observă cea mai mică neregulă sau vreun anumit gest al unor invitaţi din care deduce o dorinţă ce poate fi satisfăcută.

Servirea vinurilor se face respectîndu-se regulile cunoscute, la care se adaugă unele „particularităţi": nu se oferă vinul pentru degustare persoanei care prezidează masa; el poate fi degustat de ospătar sau de şeful de sală numai pentru serviciul făcut oaspeţilor principali (de onoare); serviciul începe întotdeauna cu invitatul sau invitaţii principali, după care se servesc ceilalţi oaspeţi, în ordinea stabilită la servirea preparatelor; vinurile se pot servi cu puţin timp înaintea preparatului care urmează, pentru a se evita întîrzierea acestui serviciu.

Debarasarea, ca şi serviciul, începe la semnalul şefului de sală, simultan de către toţi ospătarii. Şeful de sală va ordona începerea debarasării în momentul în care oaspeţii au servit preparatele oferite, punîndu-se, din acest punct de vedere, de acord cu şeful de protocol. Debarasarea farfuriilor şi tacîmurilor se face după fiecare preparat servit, folosind sistemul „la două farfurii" şi numai în cazuri excepţionale „la trei farfurii". Pentru a evita eventualele accidente, se atrage discret atenţia invitatului cerîndu-i permisiunea sau efectuînd un gest pe care oaspetele să-l observe.

Paharele de vin, apă şi şampanie nu se debarasează, ele, de obicei, rămînînd pe masă pînă la ultimul serviciu. Dacă aperitivul nu a fost oferit în salonul de primire, ci s-a servit la masă, debarasarea paharului se va face înainte de servirea primului fel de vin, sau imediat după aceasta, fără a se incomoda invitaţii. Protocolul altor popoare, în special la francezi, prevede ca debarasarea paharelor să se facă pe măsura serviciului, astfel ca la cafea să rămînă pe masă numai paharul de apă şi balonul de coniac.

Alocuţiunile sau toasturile au loc, de regulă, către sfîrşitul mesei; se va avea grijă, pentru acest moment, ca paharele de şampanie să fie pline cel mult 3/4 din capacitate. Se vor consulta organele de protocol asupra momentului cînd au loc aceste alocuţiuni, pentru ca ospătarii să asigure la timpul potrivit servirea şampaniei (toastul se face, de regulă, cu şampanie).

Şeful de sală va instrui personalul, încît acesta să păstreze liniştea în timpul alocuţiunilor. În mod obişnuit, este indicat ca acesta să părăsească salonul; numai în cazul cînd există indicaţii speciale, acesta va putea rămîne în salon în asemenea împrejurări.

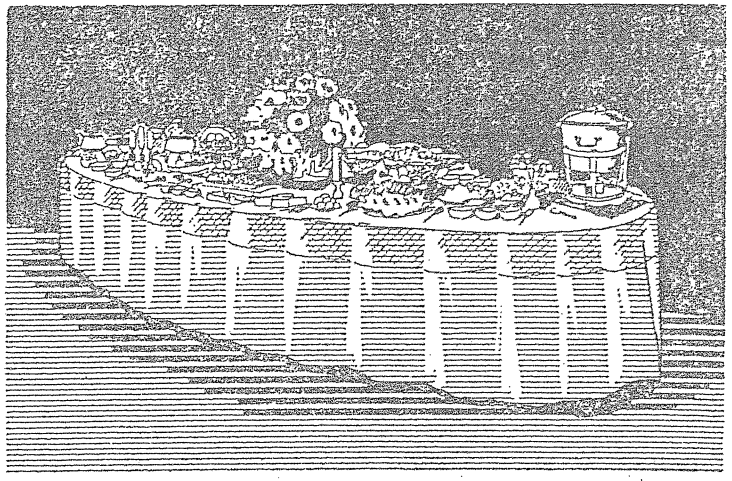
Ordonarea locului de muncă se face după ce invitaţii s-au ridicat de la masă (atenţie! ospătarii ajută la tragerea scaunului şi conduc oaspeţii la garderobă, dacă este cazul).

Ordonarea locului de muncă presupune, în primul rînd, debarasarea tuturor obiectelor de inventar utilizate, curăţarea lor şi aşezarea în rafturile, dulapurile, ambalajele sau containerele din care au fost luate la începutul acţiunii. Se compară stocul existent, cu cel iniţial, stabilindu-se diferenţele. După aceasta, se strînge, se ordonează şi se aranjează mobilierul din salon, sortîndu-se mesele sau scaunele defecte, pentru a fi revizuite de meseriaşi.

În multe cazuri, la unele acţiuni, cum ar fi aperitivele, cocteilurile, recepţiile, se organizează aşa-numitele mese-bufet.

Masa-bufet se organizează atunci cînd se invită un număr mai mare de persoane, preparatele şi băuturile oferite fiind stabilite în prealabil de către organizatori.

Preparatele şi băuturile ce se oferă invitaţilor se aranjează pe mese de diferite forme — fileuri, dreptunghiulare, ovale, fixate în centru sau pe una din laturile salonului. Ele au aspectul unor adevărate expoziţii, decorul fiind întregit cu flori, plante ornamentale, obiecte de artă — vaze, bibelouri etc. Pe masa-bufet se aşază „în flux" platourile cu gustări şi preparate, produsele de patiserie, cele de cofetărie fiind ultimele.



Ă-BUFET

Oaspeţii se servesc singuri sau ajutaţi de ospătari, în farfurioare suport, cu ajutorul tacîmurilor de serviciu, aşezate pe fiecare platou. Băuturile se servesc de către barman, de la o masă special amenajată sau comună cu bufetul.

Consumul preparatelor şi băuturilor se face în picioare, în acelaşi salon sau în saloane alăturate, în care se pot aranja grupuri de măsuţe de trei-patru persoane, pentru retragere, pe care se pun farfurii-suport, cîteva tacîmuri şi pahare, scrumieră etc.

Brigada de ospătari se împarte în două: o parte ajută clienţii să se servească la masa-bufet, cealaltă parte face debarasarea, schimbă scrumierele şi eventual oferă platouri cu preparate sau tăvi cu băuturi pentru invitaţii care stau mai retraşi faţă de bufet.

Organizarea unei mese-bufet impune prevederea unor elemente decorative de rezervă (vase cu flori, obiecte de artă, sticle cu băuturi) ce vor putea fi utilizate în cazul în care produsele oferite la bufet au fost consumate. De asemenea, nu trebuie să se neglijeze lucrurile de amănunt: scrumiere de rezervă, şerveţele de hîrtie, scobitori, găletuşe cu gheaţă, coşuri-cupă cu picior pentru aruncarea eventualelor resturi (şerveţele, chese, sîmburi măsline) ş.a. Dotarea pentru o masă-bufet presupune asigurarea inventarului de servire corespunzător preparatelor şi băuturilor oferite, cu o marjă de siguranţă, faţă de numărul invitaţilor, mai ales la pahare.

ORGANIZAREA SERVICIULUI ÎN AFARA UNITĂŢILOR

Unele mese festive, ca cele la care ne-am referit anterior — aniversări, dineuri, dejunuri, mese-bufet ş.a. — pot fi organizate de unităţile de alimentaţie la domiciliul clienţilor sau într-un cadru natural adecvat.

Organizarea serviciului în afara unităţilor se atribuie unui compartiment şi are în vedere realizarea mai multor categorii de lucrări:

— pregătirea preparatelor culinare şi a produselor de patiserie-cofetărie în secţiile de producţie ale unităţii;

— transportul preparatelor şi băuturilor la domiciliul clientului sau la locul desfăşurării acţiunii;

— asigurarea materialului pentru servire (mobilier şi inventar);

— asigurarea personalului necesar;

— aranjarea locului de desfăşurare şi efectuarea propriu-zică a serviciilor.

Pentru realizarea lucrărilor de mai sus sînt necesare o serie de dotări, cum ar fi echipament de producţie, spaţii de frig pentru păstrarea mărfurilor, materiale pentru transportul produselor, mobilier şi inventar pentru servire, mijloace de transport.

Echipamentul de producţie este cel din bucătăriile şi laboratoarele de producţie obişnuite, la care se adaugă unele dotări necesare pentru dresarea preparatelor finite.

Spaţiile de frig sînt necesare pentru păstrarea materiilor prime şi a produselor semipreparate care se finisează, la domiciliul clientului sau la unitate, cu puţin timp înainte de acţiunea respectivă.

Pentru transportul produselor şi al inventarului se folosesc lăzi, compartimentate, containere, stelaje. Ele trebuie să fie rezistente, uşoare, să aibă capacitate interioară maximă, cu un minim de spaţiu neutilizabil. Lăzile compartimentate pentru pahare vor avea alveole numai cu cîţiva milimetri mai mari decît paharele utilizate; farfuriile vor fi aranjate în acelaşi mod, în cutii cu rastele. Containerele pentru preparate vor avea şine laterale pe care se vor fixa platourile.

Mobilierul şi inventarul pentru servire cuprinde mesele, scaunele, gheridoanele, consolele, lăzile pentru gheaţă, vesela, tacîmurile, paharele, lenjeria şi accesoriile diverse. Mobilierul trebuie să fie estetic, solid, uşor, mesele cu picioarele rabatabile, scaunele pliante sau super-pozabile; nu vor fi uitate loveratoarele şi plăcile şofante.

Vesela este asemănătoare cu cea dintr-un restaurant, cuprinzînd în principal platouri, tăvi, farfurii, ceşti, boluri, frapiere, ceainice, reşouri sau spirtiere ş.a.

Tacîmurile se aleg în funcţie de preparatele ce urmează a fi servite, aranjîndu-se legate în duzine, pentru a se uşura controlul.

Paharele se aleg dintre cele mai rezistente din tipurile comune, pentru a se putea completa cu uşurinţă în caz de spargere.

Lenjeria se compune din feţe de masă, naproane, şervete, ankăre, cîrpe de şters vesela şi pahare. Feţele de masă, naproanele şi şervetele trebuie să fie de culori diferite pentru a corespunde diferitelor acţiuni angajate. Este de dorit ca lenjeria să fie confecţionată din materiale uşor de întreţinut şi nu prea scumpe.

Accesoriile diverse cuprind: vaza, suporturi-lumînări, scrumiere, suporturi de scobitori, oliviere, accesorii pentru vestiare — cuiere mobile, numere garderobă şi altele.

Mijloacele de transport trebuie să fie adecvate scopului, adică să asigure, dacă este posibil, transportul concomitent al materialelor, al produselor şi personalului. Se pot amenaja, ca bucătărie, unele mijloace de transport speciale, mai ales pentru cazul în care acţiunile au loc în afara localităţilor.

Păstrarea şi întreţinerea echipamentului necesar efectuării serviciului în afara unităţilor impun o grijă deosebită; este de dorit ca un personal special să fie însărcinat să se ocupe cu depozitarea, curăţarea şi întreţinerea (repararea) acestor materiale.

Lucrările respective, cît şi depozitarea echipamentului, necesită însă un spaţiu special destinat.

Stabilirea meniurilor constituie o problemă dificilă pentru organizatorii unor astfel de acţiuni, deoarece trebuie alese acele preparate care se pretează la transport şi la servire la un anume interval de la pregătirea lor.

Acceptarea unor astfel de servicii impune o analiză temeinică a preţurilor, pentru a se justifica sub aspectul rentabilităţii. O taxă în plus între 15—30% faţă de preţurile unităţii poate fi încasată cu aprobarea cuvenită, pentru a acoperi cheltuielile suplimentare.

Compunerea meniurilor trebuie să fie variată, ţinîndu-se seama de sezon şi de posibilităţile de producţie ale unităţii, preferîndu-se preparatele ce pot fi servite reci sau semiîncălzite. Există două forme: meniuri la preţuri fixe, cu baremuri diferite şi serviciul „à la carte". Meniurile la preţuri fixe se stabilesc respectîndu-se regulile cunoscute privind redactarea pe baremuri diferite, în care sînt incluse şi taxele pentru serviciu. Meniurile „à la carte" se stabilesc de către client, care îşi alege dintr-o listă mai multe preparate la fiecare grupă de servicii — gustări, antreuri, preparate de bază, deserturi — componentele dorite. Important este ca gruparea preparatelor pe servicii să se facă astfel încît sortimentele propuse la grupa respectivă să aibă aceleaşi preţuri.

Listele astfel întocmite se prezintă clientului cu baremuri diferite. Clientul îşi alege baremul, nominalizează sortimentele pe care le doreşte şi pe care unitatea le va pregăti şi servi la acţiunea respectivă.

Lista de băuturi cuprinde, în general, un sortiment destul de restrîns: aperitive, vinuri albe pentru intrări sau antreuri, vinuri roşii pentru preparatele de bază şi brînzeturi, vinuri licoroase şi spumante pentru desert, cafele, digestive, ape minerale, sucuri.

Publicitatea şi vînzarea acţiunilor organizate în afara unităţii

Publicitatea cea mai bună o asigură efectuarea unor servicii de calitate. Asigurarea serviciilor de calitate, însă, nu trebuie să ducă, în nici un caz, la concluzia că publicitatea propriu-zisă ar trebui neglijată ori ignorată de cei ce asigură buna desfăşurare a meselor de protocol şi festive.

Alături de calitatea serviciilor, aşadar, se pot folosi mijloacele tradiţionale cunoscute: prospecte, anunţuri în ziare, reviste sau jurnale comerciale, fluturaşi, emisiunile de radio şi televiziune.

La contractarea acţiunilor se procedează ca şi la angajarea meselor organizate în unităţile de alimentaţie publică. Cîteva precauţii suplimentare sînt necesare: vizitarea locului unde are loc acţiunea, pentru a se aprecia posibilitatea amenajărilor dorite de client, convingerea clientului că totul va decurge corespunzător, conform celor convenite, încasarea unui acont, întocmirea dosarelor.

Întocmirea dosarului acţiunii are drept scop cunoaşterea precisă a obligaţiunilor asumate. Ele cuprind: fişa acţiunii — contract, devizul prestaţiilor, formaţia de lucrători ce asigură serviciul, materialele necesare, probleme de aprovizionare şi diverse (orchestră, ring de dans, material audio-vizual, fotograf, decoraţii florale ş.a.).

După ce acţiunea a fost contractată încep preparativele pentru realizarea ei, astfel:

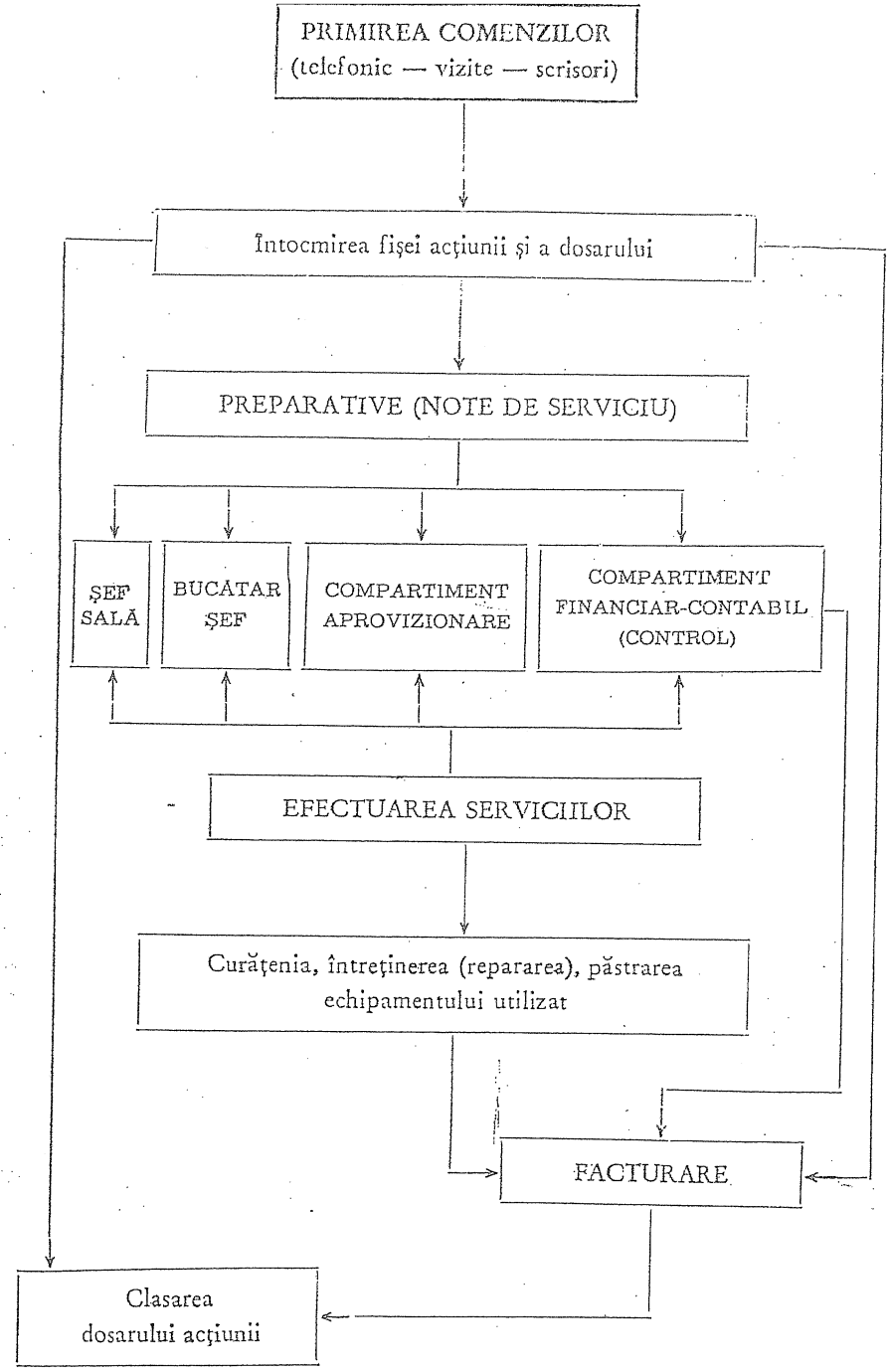
— şeful de sală nominalizează personalul, stabileşte răspunderi pentru fiecare, întocmeşte planul acţiunii — stabileşte forma meselor, mobilierul şi inventarul pentru servire;

— bucătarul-şef stabileşte planul de producţie pentru realizarea preparatelor ce urmează a fi servite;

— compartimentul de aprovizionare asigură materiile prime necesare realizării diferitelor preparate şi băuturile;

— contabilitatea controlează corectitudinea vînzărilor, urmărind încasarea contravalorii prestaţiilor.

Organigrama serviciilor pentru acţiunile organizate în afara unităţilor de alimentaţie publică poate fi prezentată schematic astfel:



Efectuarea serviciilor în afara unităţilor de alimentaţie publică poate avea loc în spaţii puse la dispoziţie de către client sau în spaţii închiriate de prestatori. În acest ultim caz, cheltuielile sînt suportate de beneficiari.

Transportul mobilierului și al inventarului pentru servirea preparatelor și băuturilor se face de regulă cu un singur mijloc de transport, pentru a reduce cheltuielile înregistrate la acest capitol.

O atenție deosebită se acordă transportului preparatelor, utilizîndu-se lăzi sau containere închise, cu respectarea normelor de igienă pentru transportul produselor alimentare.

Înainte de plecare, se va verifica dacă nu s-a uitat ceva, lucru ce presupune existența unei fișe în care să fie înscrise toate materialele și produsele necesare. Operațiunea va fi efectuată de șeful de sală, acesta bifînd poziție cu poziție. La terminarea acțiunii, această listă servește pentru a urmări cantitatea veselei sparte și a eventualelor sustrageri sau pierderi de materiale și inventar.

FIȘA DE CONTROL

Acțiunea ..... Clientul ..... Data .....

Șef de sală responsabil ..... ora începerii serviciilor .....

DENUMIREA MATERIALELOR ȘI PRODUSELOR	CANTITĂȚI		DE RECUPERAT
	LIVRATE	RESTITUITE	
Mese			
Scaune			
Moltoane			
Fețe de masă			
Șervete			
.....			
.....			
Pahare de vin alb			
Pahare de apă			
.....			
.....			
Cuțite mari			
Furculițe mari			
.....			
.....			
Presărători cu sare			
Rîșnițe piper			
Muștariere			
Suporturi scobitori			
Șervețele			
.....			
.....			
.....			
.....			

Aranjarea salonului în care va avea loc acțiunea urmează lucrărilor de curățenie și ștergere a inventarului de servire, făcîndu-se în comun de către toată brigada de servire pînă la aranjarea fețelor de masă, după care se execută individual, de fiecare ospătar, lucrările repartizate.

Pentru înlăturarea unor confuzii și a uniformizării lucrărilor se recomandă prezentarea unor „couverte" model. La terminarea lucrărilor, șeful de sală va controla modul în care s-a efectuat mise-en-place-ul, ținuta personalului și cunoașterea sarcinilor ce-i revin fiecărui lucrător.

Serviciile se desfășoară la fel ca cele din restaurantul clasic. Pîinea și apa sînt puse pe masă în momentul sosirii invitaților, după care se desfășoară serviciile în ordinea și după metodele cunoscute. Serviciile se termină întotdeauna prin spălarea, ștergerea, verificarea, ambalarea și încărcarea în mijloacele de transport a inventarului folosit.

În timpul desfășurării acțiunii, este necesar să se supravegheze cu exigență modul în care decurg serviciile, calitatea preparatelor oferite clienților, temperatura corespunzătoare a băuturilor, debarasarea.

Se recomandă ca la terminarea acțiunilor respective să se facă control riguros (poziție cu poziție) a inventarului restituit, pe baza fișei de control, ceea ce va permite recuperarea tuturor pierderilor.

*
* *

Orice acțiune prestată în afara unităților de alimentație publică trebuie să se soldeze cu rezultate economice favorabile. Aceasta impune analiza costurilor, luîndu-se în considerare toate elementele care influențează, în final, realizările unităților.

ALTE RECOMANDĂRI PRIVIND MESELE OFICIALE ȘI FESTIVE

Organizarea meselor festive este determinată de considerații diferite: îndeplinirea unor obligații de protocol oficial de către organele de stat și de partid; motivații particulare — persoane, firme, instituții; evenimente familiale — aniversări, căsătorii și altele.

Indiferent de motiv, există anumite reguli privind organizarea acțiunilor și completarea invitațiilor obligatorii, pentru pregătirea și desfășurarea lor corespunzătoare.

Alegerea invitaților diferă cînd este vorba de o masă oficială față de una familială, cu prietenii sau în cazul relațiilor profesionale.

Invitații la o masă oficială se aleg în funcție de importanța persoanei sau a delegației în cinstea căreia se oferă, fiind în număr restrîns, cînd se poartă discuții concrete într-o anumită problemă, și mai numeroși, atunci cînd are caracterul unei obligații protocolare.

Masa este oferită întotdeauna de reprezentantul organizației gazdă, cu grad sau funcție echivalentă cu a șefului delegației străine în cinstea căreia se organizează. La masa respectivă pot participa toți membrii delegației sau numai o parte din ei, existînd de regulă un echilibru între numărul membrilor delegației străine și cei ai țării gazdă.

La mesele date în cinstea unor delegații străine cu caracter de stat se invită, de regulă, unul sau mai mulți reprezentanți ai misiunii diplomatice a țării respective sau, în anumite împrejurări, șefii mai multor misiuni diplomatice.

Uneori se creează situații în care se întîlnesc membri ai unor misiuni diplomatice ce nu au relații oficiale între ele. În acest caz, nu se vor plasa la masă alături, ci între ei se va așeza o persoană convenabilă ambelor părți.

Invitațiile se transmit persoanelor ce urmează să participe la masă cu cel puțin 10 zile înainte. Există situații în care, înainte de transmiterea invitației, se consultă invitații asupra posibilității de participare. În mod obișnuit, o invitație trebuie să cuprindă următoarele elemente: numele persoanei sau a organizației care face invitația, motivul, felul manifestației, ziua, data, ora și locul de desfășurare, indicații pentru răspuns și, eventual, precizări în legătură cu ținuta.

În colțul din dreapta jos al invitației se poate menționa P.M. (pentru memorie) și R.S.V.P. (vă rugăm răspundeți). De asemenea, în funcție de uzanțele locale, se pot da indicații cu privire la ținută (haină închisă, ținută de oraș, smoching, cravată neagră etc.).

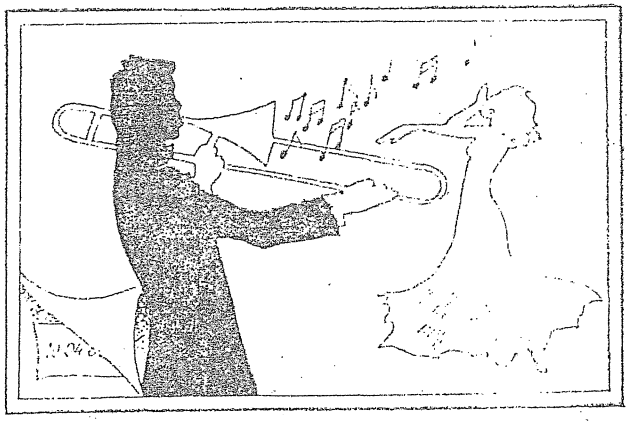
Răspunsul la invitațiile pe care este făcută mențiunea R.S.V.P. este obligatoriu; el poate fi dat în scris sau telefonic, dacă pe invitație este indicat un număr de telefon. Cînd din diferite motive nu se poate da curs favorabil invitației, se va comunica acest lucru celor ce au făcut invitația pentru a putea chema alte persoane. Răspunsul se dă imediat, utilizîndu-se o formulă convenabilă, care să cuprindă mulțumiri pentru invitație, precizarea că participă cu plăcere sau scuze în cazul că nu poate lua parte la acțiunea (masa) respectivă.

Pentru mesele familiale, cele între prieteni sau în cazul relațiilor profesionale, invitațiile au semnificații deosebite: sărbătorirea nașterilor, căsătoriilor, întoarcerea din călătorii; relații și sentimente amicale reciproce între persoane care se cunosc de mai mult sau de mai puțin timp; mesele profesionale sînt motivate de necesitatea creării unui climat mai apropiat între persoanele care colaborează în activitatea profesională; ele pot avea loc la restaurant sau acasă, situație în care se invită împreună cu persoana în cauză și soția, respectiv soțul. Pentru o astfel de masă, superiorul ierarhic va lua întotdeauna inițiativa; în rest, relațiile profesionale vor fi tratate ca prietenii. Transmiterea invitațiilor se poate face verbal sau în scris. Invitațiile verbale se fac prin adresare directă la persoana în cauză sau telefonic. Cîteva detalii sînt absolut necesare — ziua, data și ora, motivul invitației, persoanele neinvitate, eventual numele altor invitați cunoscuți.

Pentru transmiterea invitațiilor se pot utiliza cărțile de vizită clasice, bristoluri neimprimate sau cărți de vizită fantezi.

Cartea de vizită clasică se adresează de familie (soț și soție) unei a treia persoane și conține, în afara numelui și prenumelui, adresa și numărul de telefon al gazdelor, scopul invitației, data și ora cînd are loc, alte indicații speciale, precum și mențiunea R.S.V.P. sau P.M.

Bristolurile neimprimate sînt asemănătoare cărților de vizită clasice. Textul este tipărit, iar dimensiunile lor pot să difere, în general fiind mai mari decît cele obișnuite.



CARTE DE VIZITĂ FANTEZI

Cărțile de vizită fantezi se aleg în funcție de motivul invitației: seară dansantă, masă de copii, aniversări etc., menționîndu-se numai data, ora și locul.

Răspunsul la invitație trebuie dat în cîteva zile de la primirea ei, pentru ca cei ce organizează să se poată pregăti corespunzător sau să aibă timpul să invite alte persoane, în cazul unui răspuns negativ. Răspunsul, telefonic sau scris, începe întotdeauna prin a mulțumi pentru invitație, apoi se precizează dacă se participă sau nu, exprimîndu-se plăcerea, în cazul că se acceptă invitația, și regretul, motivat, cînd se refuză.

Unele evenimente imprevizibile ca: doliu, accident, obligații profesionale deosebite, care impun anularea unor astfel de aranjamente, obligă încunoștiințarea invitaților printr-o carte de vizită, scrisă de mînă sau imprimată, în care se precizează motivele: pentru motive familiale; din motive de doliu.

Reguli de comportare la mese

Cine începe? După ce toți invitații au fost serviți în ordinea de preferință cunoscută, gazda sau cel ce oferă masa începe să mănînce. Momentul marchează începerea consumului preparatului servit și pentru ceilalți invitați. Înainte de a începe, șervetul de masă se desface și se așază pe genunchi.

Cum se ține și cum se utilizează tacîmurile sau alte obiecte? Cuțitul se ține în mîna dreaptă, cu mînerul în podul palmei, cu degetul arătător pe lamă, cît mai aproape de mîner. După utilizare, cuțitul se lasă în farfurie, cu mînerul sprijinit de marginea acesteia. El se întrebuințează pentru a tăia alimentele, astfel încît acestea să poată fi introduse în gură dintr-o singură îmbucătură. Nu se recomandă utilizarea lui pentru a duce mîncarea la gură, nici ștergerea lui cu pîine sau de marginea farfuriei.

Furculița se ține în mîna stîngă, cu coada în podul palmei și degetul arătător pe aceasta. Ea servește pentru a fixa alimentele ce urmează a fi tăiate și pentru a le duce la gură.

Alimentele servite nu se iau pe spatele furculiței, ci în partea adîncită a acesteia. Legumele nu se înțeapă cu furculița, ci se taie cu ajutorul ei. Dacă nu se folosește cuțitul, furculița se ține în mîna dreaptă.

Lingura se ține cu mîna dreaptă, prinderea ei făcîndu-se asemenea unui creion. După folosire, lingura se lasă în farfurie cu partea concavă în jos.

Alimentele din lingură sau furculiță se introduc în gură numai prin vîrful acestora și nu prin părțile laterale.

Tacîmurile se schimbă după fiecare preparat servit, cu excepția cazurilor cînd, la anumite mese familiale, se utilizează port-tacîmuri, așezate în dreapta farfuriei, pe care se pun între două servicii tacîmurile întrebuințate.

Tacîmurile se lasă în farfurie, alăturate, cu vîrful în mijlocul farfuriei și coada pe marginea acesteia, spre dreapta.

Șervetul se depliază și se așază pe genunchi la începutul mesei, nu se îndoaie și nu se pune lîngă farfurie.

Sarea, dacă nu sînt presărători, se ia din solniță cu un cuțit curat sau cu o paletă mică special destinată în acest scop.

Scrumierele se vor așeza pe masă odată cu servirea cafelelor sau după preparatul de bază, dacă printre invitați sînt „mari fumători".

Cum ne comportăm la masă? Există cîteva reguli cu caracter obligatoriu: se stă drept pe scaun, bine așezat, fără a fi aplecat (lăsat) pe spate; mîinile se sprijină pe masă, de o parte și de alta a farfuriei; nu se vorbește cu gura plină; nu se începe mîncarea, fără a fi invitați de gazdă sau de persoana care comandă; un bărbat servește sau ajută să fie servite vecinele, după care se servește și el; o femeie tînără propune uneia mai în vîrstă să se servească înaintea ei; pîinea nu se moaie niciodată în sosul dintr-o farfurie; nu se servește mult dintr-un preparat necunoscut sau care displace; se utilizează numai

tacîmurile potrivite la fiecare preparat; se mănîncă cu gura închisă, fără a plescăi şi fără a introduce degetele în gură; se cere politicos orice lucru care nu se află în faţă (sare, pîine, apă...) şi nu se întinde mîna în faţa cuiva fără a se cere permisiunea; cînd se taie sau se porţionează o bucată dintr-un preparat sau produs, se ţin coatele cît mai aproape de corp.

Cum se servesc şi cum se consumă anumite preparate? Regulile şi eticheta nu sînt întotdeauna aceleaşi; ele variază de la o ţară la alta, de la un popor la altul.

Iată cîteva reguli generale, valabile, în mare măsură, în Europa:

— caisele se iau cu mîna, se deschid în două, se scot sîmburii şi se mănîncă;

— anghinarea — nu este indicat să fie oferită la mese oficiale, deoarece se mănîncă cu mîna, foaie cu foaie;

— untul se oferă în untieră sau într-un castronaş cu cuburi de gheaţă; se ia din untieră cu cuţitul de unt şi se aşază pe farfuria de pîine, după care se întinde pe bucata de pîine ce urmează să fie mîncată dintr-o singură îmbucătură; untul se întinde pe întreaga bucată de pîine numai în cazul formării unei tartine sau la micul dejun;

— pîinea se aduce la masă pe farfurie întinsă sau în coş cu şervet; invitaţii se servesc singuri sau sînt serviţi de ospătari; se pune mai întîi o bucată de pîine în farfuria jour destinată acestui scop, serviciul repetîndu-se după ce bucata respectivă a fost consumată; pentru a fi mîncată, pîinea se rupe cu mîna în bucăţi mici, nerecomandîndu-se tăierea cu cuţitul;

— ridichile se mănîncă cu mîna;

— sparanghelul se prezintă pe platou pe un grătar special sau şervet pliat; se serveşte ca atare, mîncîndu-se după caz, cu cleştele special şi cu furculiţa (numai părţile care se taie cu marginea furculiţei) şi mai rar cu mîna;

— peştele se mănîncă cu ajutorul tacîmului de peşte, format din cuţit şi furculiţă;

— lămîia se taie în jumătate, în sferturi sau optimi; bucăţile respective se prind cu mîna stîngă cu degetele pe coajă, în exterior, ajutîndu-ne, eventual, de furculiţă, care se înfige cu furcheţii în partea cărnoasă, avînd grijă să nu stropim cu sucul rezultat din presare;

— fructele de mare (stridiile) se consumă mai mult în lunile cu „r" (din octombrie pînă în aprilie); ele însă pot fi servite tot anul, cu condiţia să fie foarte proaspete şi păstrate la rece; înainte de a fi servite, se deschid şi se montează pe un pat de gheaţă; sînt însoţite de tost, unt şi lămîie; se prind în mîna stîngă, mîncîndu-se cu furculiţa de stridii, care se ţine în mîna dreaptă; la mesele intime, se poate bea sucul din cochilie; oferirea bolului este obligatorie;

— caviarul, bine răcit, se serveşte cu o lingură specială sau de desert, din metal argintat, însoţit de tost şi de unt; se mănîncă cu lingura sau pe tartine;

— melcii se prezintă, de regulă, în cochiliile lor, servindu-se cu cleştele şi furculiţa pentru melci, putîndu-se utiliza şi lingura de desert pentru a consuma (a bea) sosul din cochilie;

— creveţii se curăţă şi se mănîncă cu mîna;

— homarii se mănîncă cu tacîmul de peşte şi o furculiţă specială cu doi dinţi, alungită; cleştii homarului se sfarmă cu un cleşte de nuci; se scoate carnea din carapace cu tacîmurile; bolul şi şervetul pentru şters mîinile sînt indispensabile;

— consommé-ul se serveşte în ceaşcă, însoţită de o lingură de desert; se poate bea din ceaşcă;

— cremele se servesc la ceaşcă, pe suport cu lingură de desert;

— ciorbele şi borşurile se servesc în farfurii adînci sau în ceşti cu tacîmuri adecvate (lingură mare, cuţit şi furculiţă în cazul bucăţilor întregi);

— ouăle se servesc pregătite sub diferite forme, utilizîndu-se tacîmurile de desert sau linguriţa de ceai în cazul ouălor fierte moi cu coajă;

— ouăle ochiuri se mănîncă cu lingura de desert;

— ficatul de gîscă (foie gras) se serveşte ca gustare, întreg sau tăiat felii, fără garnitură, cu unt şi eventual trufe;

— pastele făinoase se mănîncă, ca şi legumele, cu furculiţa, netăindu-se; spaghetele se înfăşoară pe furculiţă cu ajutorul unei linguri;

— preparatele de bază se servesc, de regulă, în farfurii întinse mari, preparatele consumîndu-se cu ajutorul cuţitului şi al furculiţei mari;

— vînatul se prezintă porţionat sau sub formă de piese întregi reconstituite; ca preparat de bază, se mănîncă cu furculiţa şi cuţitul mare;

— puiul se prezintă tranşat şi se mănîncă cu ajutorul cuţitului şi furculiţei mari;

— legumele se taie cu marginea furculiţei, se iau apoi cu partea concavă a acesteia, cu ajutorul cuţitului sau al unei bucăţi de pîine (în familie);

— salata se serveşte din farfuria pentru salată (salatieră) sau pe farfurie-desert, cu tacîmurile utilizate la preparatul cu care se asociază; dacă salata constituie un serviciu separat, necesită tacîmuri aparte;

— brînzeturile se prezintă pe un platou frumos ornat, cel puţin patru sortimente, însoţite de cuţit de brînzeturi; se taie cu cuţitul în bucăţi mici, după care se pun pe pîine sau tost, atît cît se poate înghiţi o dată;

— deserturile se servesc pe farfurii pentru desert, mîncîndu-se numai cu tacîmuri de desert (lingura şi furculiţa), cu excepţia cremelor sau îngheţatelor, care se consumă numai cu lingura de desert sau cu linguriţa în situaţii mai intime; unele prăjituri uscate se pot servi cu furculiţa şi, eventual, cu cuţitul de desert;

— prăjiturile cu frişcă se mănîncă cu lingura de desert şi, după caz, cu furculiţa sau cuţitul de desert, în funcţie de consistenţa lor;

— îngheţata se serveşte, după caz, în cupe sau pe farfurii de desert, mîncîndu-se numai cu lingura de desert; linguriţa de îngheţată se foloseşte numai în unităţi modeste;

— bananele se curăţă cu mîna, se taie în rondele pe farfuria de desert, se mănîncă cu furculiţa pentru fructe sau desert;

— cireşele se servesc cu degetele, ţinîndu-le de codiţă; sîmburii se scot discret din gură, se ţin în mînă şi se depun pe marginea farfuriei de desert; cireşele cu alcool se servesc într-un pahar mic, cu linguriţa de ceai, care se utilizează şi pentru sîmburi;

— mandarinele se curăţă cu mîna, se separă în sferturi şi se mănîncă tot cu mîna;

— portocalele se curăţă cu ajutorul cuţitului cu lama argintată; se crestează mai adînc coaja în sferturi, apoi se desface cu mîna, după care se taie fructul în felii şi se mănîncă cu furculiţa;

— grappe-fruitul se serveşte tăiat în două; cu un cuţit cu lama subţire se separă membrana de fruct, consumîndu-se cu lingura de desert;

— fragii şi zmeura se servesc în cupe adecvate, spălate şi curăţate de codiţe; se consumă cu lingura de desert; în familie, se pot lăsa codiţele, situaţie în care se mănîncă cu mîna;

— strugurii se mănîncă cu mîna, boabă cu boabă, după ce în prealabil au fost spălaţi, operaţiunea repetîndu-se chiar la masă, într-o găletuşă specială cu apă şi gheaţă; sîmburii strugurilor mîncaţi se scot cu discreţie din gură şi se aşază cu mîna pe marginea farfuriei;

— pepenele galben poate fi servit întreg, tăiat în jumătăţi sau felii; cel întreg sau jumătăţi se consumă cu lingura de desert, iar cel felii cu furculiţa; dacă se utilizează cuţitul, acesta trebuie să aibă lama argintată;

— piersicile, perele, merele se curăţă în mînă, cu ajutorul cuţitului cu lama argintată, după care se taie pe farfuria de desert şi se mănîncă cu furculiţa;

— mierea se serveşte şi se întinde pe pîine cu lingura de desert, cu linguriţa de ceai sau cu cuţitul, dacă nu este prea fluidă;

— ceapa nu se recomandă a fi consumată la mesele de protocol.

Conversaţia, modalitate de apropiere, cunoaştere şi comunicare între oameni trebuie să se desfăşoare în funcţie de împrejurări şi de componenţa şi scopul întîlnirilor. Şi în cazul conversaţiei există cîteva reguli de care trebuie să se ţină seama...

Cel ce primeşte invitaţii trebuie să dea tonul prin animarea, orientarea şi activarea discuţiilor, astfel încît să creeze un climat favorabil, plăcut. Gazda are datoria să se ocupe de toţi invitaţii şi, în mod discret, să-i ajute pe cei care din diferite motive au reţineri şi nu participă la „antrenul" reuniunii.

Cel ce este invitat trebuie să considere, ca şi gazda, conversaţia drept un dialog amical între participanţi şi să evite disputele. În acest scop se impune: să fie sincer şi simplu; să evite formulările „preparate", care par ca o lecţie învăţată pe de rost; să discute ponderat, fără a-i „acoperi" pe ceilalţi interlocutori; să nu caute să-şi impună convingerile celorlalţi participanţi; să fie calm şi cu bun simţ în discuţiile contradictorii; să nu-şi întrerupă interlocutorii; să asculte cu atenţie şi consideraţie pe cei ce vorbesc, fără a-şi manifesta plictiseala, nervozitatea, dezinteresul; să vorbească cursiv şi să se exprime corect; să nu arate că ştie totul, ignorînd pe cei ce abordează subiectele mai simple.

Limbajul trebuie să fie corect, clar, comun pentru toţi participanţii, astfel încît cel ce vorbeşte să lase impresia că interlocutorii săi au cel puţin pregătirea sa. Se vor evita cuvintele mai puţin cunoscute şi discuţia într-o altă limbă, atunci cînd aceasta nu este cunoscută de toţi participanţii (excepţie întîlnirile oficiale, cînd se face traducere). Pentru a preveni „gafele", este bine să se manifeste prudenţă în exprimare, fie că este vorba de subiecte profesionale sau particulare. Dacă, în ciuda acestor precauţiuni, apar situaţii neplăcute, gazda este datoare să intervină cu mult tact pentru a aplana discuţiile şi a le orienta către subiecte care convin tuturor participanţilor.

Se fumează sau nu la masă? Nu, vor spune cei ce nu fumează. Da, vor spune fumătorii. Şi, într-adevăr, acestea sînt opiniile. Chiar fumătorii susţin că se poate fuma după servirea desertului şi nu mai înainte, deoarece fumul de ţigară denaturează gustul preparatelor.

Dacă se fumează, existenţa scrumierelor şi a diferitelor sortimente de ţigări şi chibrituri este obligatorie. Dacă în societatea respectivă există şi nefumători, înainte de a lua ţigara, se va cere acordul lor pentru a fuma, după care se oferă, înainte de a servi, ţigări vecinilor.

Un bărbat nu va lăsa niciodată o femeie să-şi aprindă singură ţigara. Dacă aceasta încearcă să lase neobservată impoliteţea şi şi-a aprins bricheta sau chibritul, bărbatul se va scuza şi va întinde imediat mîna pentru a-i oferi „foc". În nici un caz, la masă nu se va folosi o farfurie pentru scrum.

Reguli pentru organizarea meselor copiilor

De la vîrsta de 4—5 ani copiii sînt capabili să stea singuri la masă. Cînd în anumite ocazii invitaţii sînt însoţiţi de copii, aceştia vor mînca separat, pentru a se simţi mai bine, atît ei, cît şi părinţii.

Copiii trebuie să respecte aceleaşi reguli ca şi adulţii. Aceasta nu înseamnă să se exagereze, dar li se va cere să respecte o anumită ţinută şi un comportament corespunzător.

Înainte de a se aşeza la masă, copiilor li se vor face anumite recomandări, pentru a se evita intervenţiile mai puţin plăcute în timpul mesei.

Copiii vor veni la masă după ce în prealabil s-au spălat pe mîini şi şi-au aranjat părul; cei mici vor fi aşezaţi în capul mesei sau alături de cei mai mari pentru a putea fi ajutaţi, în caz de nevoie. Dacă copiii sînt lăsaţi singuri, se va numi unul dintre ei „responsabil" cu serviciile şi ordinea.

Se va recomanda copiilor să servească cîte puţin, fără să „aleagă" din platou, să mănînce fără zgomot, cu gura închisă, să se ştergă la gură înainte de a bea. Dacă masa adulţilor se prelungeşte, copiilor li se va permite să se ridice de la masă.

În cazul unor incidente (pahar vărsat, tacîm căzut, gălăgie etc.), celui vinovat se va cere să se scuze, netransformîndu-se incidentul într-o dramă. Mai tîrziu, i se va atrage atenţia copilului că a greşit, ceea ce într-o situaţie viitoare îl va face mai atent.

Meniurile pentru copii vor fi adecvate vîrstei, recomandîndu-se preparate frumos prezentate, viu colorate. Aranjarea meselor se poate face folosind, după caz, mobilier, inventar pentru servire şi elemente decorative corespunzătoare vîrstei copiilor, marcînd un plus de atenţie faţă de ei şi în acelaşi timp asigurînd cadrul sărbătoresc al evenimentului.

Alegerea preparatelor, modul de aranjare a meselor şi efectuarea serviciilor trebuie să constituie un mijloc de educare a copiilor.

REALIZAREA DECORAŢIUNILOR FLORALE ÎN RESTAURANT

Decorarea meselor şi a saloanelor cu flori şi plante ornamentale este un obicei păstrat din cele mai vechi timpuri, motivat de faptul că îmbinarea culorilor, formelor şi parfumurilor creează o atmosferă plăcută, de destindere şi încîntare.

Japonezii — locuitorii ţării cireşilor în floare şi a crizantemelor — au un adevărat cult al florilor, ridicînd aranjamentul florilor la rang de artă. Această artă a aranjării florilor poartă numele de IKEBANA.

Egiptenii ornau pereţii sălilor cu ghirlande împletite din ramuri verzi şi flori, iar vasele erau decorate cu flori tăiate, aranjate cu gust. Participanţii la petreceri se împodobeau, de asemenea, cu ghirlande, buchete, cununi din flori. Nobilii purtau cununi aurite, iar cununa de lotus constituia simbolul dragostei.

Grecia antică a fost bogată în flori. Ea a adunat tot ceea ce a fost mai frumos de la alte popoare. Arta îmbinării florilor era mai rafinată. La ospeţe, mesele şi încăperile grecilor erau întotdeauna bogat ornate, iar participanţii îşi împodobeau capul şi braţele cu cununi de trandafiri. Adesea, în farfurii colorate de ceramică, se aşezau flori tăiate, realizîndu-se adevărate mozaicuri.

Romanii au fost adepţii unor decoraţiuni florale deosebite, preluînd de la greci cultul pentru flori, cultivînd o mulţime de specii şi varietăţi. Romanii decorau vazele cu trandafiri şi crini, utilizînd ghirlandele şi covorul de flori.

Poporul român are, de asemenea, o veche tradiţie în cultivarea florilor. Prezenţa numelor diferitelor flori în folclorul românesc constituie o dovadă că, pentru strămoşii noştri, ele au constituit adevărate surse de încîntare. Numele celor mai frumoase flori sînt atribuite şi astăzi fiinţelor dragi.

Astăzi arta aranjării florilor tinde să devină o preocupare tot mai importantă, interesul pentru flori crescînd odată cu dezvoltarea societăţii. O jardinieră sau un buchet armonios aranjat contribuie la crearea unei atmosfere agreabile, de destindere. În restaurant, florile aduc o notă de eleganţă şi intimitate. Decoraţiunile florale presupun folosirea florilor, plantelor, frunzişului şi fructelor.

Sortimente de flori, plante, legume şi fructe folosite pentru decoraţiuni florale

În realizarea decoraţiunilor florale se folosesc flori, frunze, plante, frunziş, muşchi, licheni, crenguţe, scoici, pietricele, alge, butuci de lemn, crenguţe de viţă-de-vie etc. O decoraţiune florală este concepută întîi mintal, stabilindu-se elementele necesare realizării decorului.

O importanță deosebită pentru realizarea unui aranjament floral o are selectarea materialului, prospețimea, sensibilitatea cu care se combină culorile și liniile. În primul rînd, se folosesc florile care alcătuiesc așa-numita elită florală, cum sînt: trandafirul, laleaua, lăcrămioara, garoafa etc.

Amintim florile care se pot utiliza în scopul realizării unor decorațiuni de efect:

— petunia (*Petunia hybrida*) care înflorește într-o variată gamă cromatică; e indicată la decorarea saloanelor ca plantă de ghiveci și la realizarea rondurilor, sub formă de covor;

— panseluța (*Viola tricolor*), de culori diferite (alb, galben, albastru, violet), bicolore sau pătată; se folosește pentru confecționarea buchetelor mici, în ronduri și pătrate, sub formă de covor sau borduri;

— mazărichea de grădină (*Lathyrus odoratus*) leguminoasă urcătoare, cunoscută pentru parfumul și frumusețea florilor bogat colorate în roșu, violet sau alb;

— telegraful sau sîrmulița (*Tradescantia virginica*) cu frunze verzi semicolore sau cu dungi longitudinale, divers colorate (alb-gălbui, roșu);

— cîrciumăreasa (*Zinnia elegans*), cu flori de forma unor mici pălării, viu și divers colorate (galben, portocaliu, alb, roz, roșu-violet);

— crăița (*Tagetes erecta*) elegantă și foarte puțin pretențioasă;

— regina nopții (*Nicotiana affinis*), zveltă, înaltă pînă la 1 m cu flori gingașe albe și plăcut mirositoare; este folosită ca floare tăiată sau în rabate, în combinații cu alte plante, sub formă de bordură;

— flori de pai; cunoscutele flori ce creează impresia eternității, denumite simbolic și imortele, sînt foarte potrivite pentru realizarea unui decor la aniversarea unei prietenii; se folosesc la decorarea saloanelor în timpul iernii;

— nu-mă-uita (*Myosotis*) constituie decor pentru o dedicație; se mai pot folosi pentru ornarea rondurilor, rabatelor sub formă de covor sau bordură;

— ghiocelul (*Galanthus nivalis*) vestitorul primăverii, cel mai potrivit într-un aranjament simbolizînd tinerețea, la fel ca brîndușa sau șofranul;

— creasta cocoșului (*Celosia cristata*), prin culoarea sa roșie, sugerează sentimente puternice; poate fi roșie-violet, roz, galbenă, portocalie, cu o înălțime de 30—50 cm; poate fi folosită în grupuri, în rabate, în mozaicuri sau ca plantă de ghiveci;

— mahonia, plantă cu frunze veșnic verzi, simbolizînd trăinicia sentimentelor;

— saschiu, plantă ale cărei ramuri tîrîtoare au în plină iarnă frunze mai proaspete decît vara; este potrivită pentru un aranjament de Anul nou;

— trandafirul (*Rosa*), de diverse culori și înălțimi, plăcut parfumat; se pot aranja cu el diverse buchete și decorațiuni florale pentru diferite împrejurări;

— ochiul boului (*Callistephus chinensis*), cu flori simple sau involte (bătute) de diferite culori (alb, roz, roșu, mov etc.); poate fi folosit pentru diferite aranjamente florale ca plantă de ghiveci, cît și la ornamentarea rondurilor și rabatelor sub formă de borduri și covoare;

— bujorul (*Paconia*);

— garoafa (*Dianthus*);

— crizantema (*Chrysanthemum indicum*), denumită și floare de aur; are flori mari de diferite culori (alb, galben, roz, roșu, violet); se folosește pentru diferite ocazii și sărbători ca plantă tăiată pentru decorațiuni florale sau ca plantă de ghiveci;

— tufănica, crengile de vîsc, vița-de-vie, mîțișorii de salcie, ramurile înmugurite, asparagusul etc. se pot folosi în realizarea decorațiunilor florale;

— gherghina (*Dahlia*); florile ei de culoare roz, roșu, portocaliu, galben, alb se pot folosi pentru realizarea unor decorațiuni variate;

— dediței și anemone se folosesc ca plante de ghiveci sau ca flori tăiate, precum și pentru peluze în parcuri și grădini;

— gura leului (*Antirrhinum majus*) se poate folosi ca floare tăiată pentru decor în vase sau buchete, în parcuri și grădini în rabate pentru covoare sau borduri;

— steluța (*Aster ammelus*); floare de culori diferite: alb, albastru deschis, albastru-violet, liliachiu; se poate păstra tăiată timp îndelungat în apă.

Pentru decorarea saloanelor de restaurant mai pot fi folosite flori (plante de ghiveci) cum ar fi: cineraria hybrida, colocasia, ciclamenul (cyclamen).

Alegînd din aceste flori sau descoperind frumosul în altele nemenționate, se pot crea originale aranjamente florale adecvate interioarelor românești. De asemenea, se mai întrebuințează frunze de pin, ferigă, arțar, afin, stejar, stuf etc.

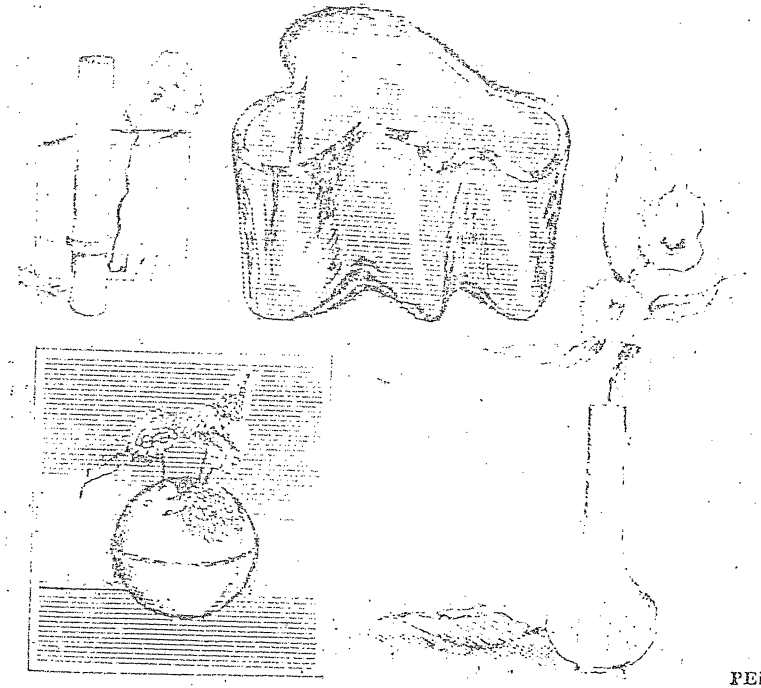
Pentru suporturi, se folosesc pietricele, scoici, mușchi, licheni etc. permițînd compunerea piramidală și într-o manieră mai generală a buchetelor de stil.

Fructele și legumele completează decorul sau constituie ele singure elemente de decor. Se folosesc fructe comestibile — ananas, banane, prune, cireșe, nuci, lămîi, struguri, coacăze etc. — conurile de brad, ardeii comestibili cu codițe etc. Se mai folosesc ciupercile, ridichiile, conopida, ceapa, roșiile, cu condiția să fie foarte proaspete. Ca elemente de decor, pot fi folosite elemente artificiale, ca: globuri, felinare, obiecte de artizanat etc.

Florile uscate se folosesc în special iarna, cînd cele proaspete sînt scumpe. Din materialele menționate mai sus trebuie să oferim combinații armonioase și originale de linii și culori, care să creeze o ambianță plăcută și reconfortantă.

Obiecte de inventar. Materiale necesare efectuării decorațiunilor florale

Pentru realizarea unei decorațiuni florale, pe lîngă elementele de decor (flori, fructe, frunze) sînt necesare și unele obiecte de inventar folosite pentru curățarea, tăierea, rehidratarea, udarea florilor etc. În funcție de utilitatea lor,



VASE PENTRU DECOR FLORAL

aceste obiecte se pot clasifica în două categorii: *utilaj de bază:* foarfeca, pentru tăierea crengutelor de primăvară; cleştişori diverşi, pentru tăierea florilor, tijelor, spinilor, frunzelor; vaporizator, pentru rehidratarea florilor; *material divers:* diverse foarfeci, staniol, găleţică, perii de curăţat vazele ş.a.

Decoraţiile florale se pot executa, în funcţie de ocaziile respective, folosind o serie de vaze — suporturi de diverse forme şi mărimi, clasice sau moderne, confecţionate din materiale diferite. După materialul din care sînt confecţionate, vazele se pot clasifica în: vaze clasice, vaze moderne şi alte obiecte.

Vazele clasice pot fi din cristal, din faianţă, din metal argintat sau argint.

Vazele moderne sînt confecţionate din sticlă, metal, ceramică, mase plastice; ele au forme geometrice destul de stricte.

Obiectele diverse sînt folosite în diferite ocazii în funcţie de loc. În restaurantul rustic, de exemplu: recipienţi rustici, cu forme variate din aramă, pămînt ars, lemn, cositor, răchită, papură, scoarţe de copac, conuri de pin etc.

Coşurile din răchită pot fi garnisite cu folii de plastic sau cu tablă înainte de a pune muşchiul sau pămîntul. Candelabrele şi sfeşnicele cu toartă pot fi utilizate pentru anumite decoruri florale.

Aprovizionarea cu flori şi materiale necesare efectuării decoraţiilor florale

Pentru aprovizionarea cu flori şi materiale se va recurge la un florar-decorator sau la un lucrător din personalul restaurantului instruit special în acest scop.

Acesta va avea ca sarcină asigurarea unităţii cu materialul necesar efectuării decoraţiilor florale (flori, suporturi, materiale etc.) şi întreţinerea curentă a plantelor din ghivece, vaze, grădini, urmărind menţinerea umidităţii necesare, curăţirea frunzelor veştede, împrospătarea apei, păstrarea florilor departe de sursele de căldură.

Pentru alegerea elementelor de decor este necesar ca decoraţia care urmează a fi executată să fie dinainte concepută, stabilindu-se elementele necesare realizării decorului.

La alegerea elementelor de decor se vor avea în vedere următoarele: se vor folosi florile de sezon (primăvara decoraţiunile florale se vor realiza cu crenguţe înflorite, cu arbuşti decorativi, magnolii, cu frunze de pădure, castan, stejar, arţar, frasin, ulm, mîţişori de salcie cu asparagus; în timpul verii se vor folosi florile de sezon cu diferite frunze, iar toamna crizanteme, tufănele, viţa de vie, diferite legume şi fructe; în timpul primăverii se vor folosi crenguţe de vîsc, mîţişori de salcie, ramuri înmugurite, imortele şi o serie de flori cultivate în sere); decoraţiile se vor face corespunzător scopului (decorul sălii de restaurant, decorul salonului de primire); cumpărarea sau culegerea din grădină a elementelor florale se face numai după ce s-au stabilit elementele arătate anterior (se vor procura plante verzi, flori proaspete, boboci de trandafiri, gladiole cu vîrful nedesfăcut; comenzile pentru flori vor fi făcute din timp, dacă se culeg direct din grădină vor fi tăiate dimineaţa sau seara, în nici un caz la prînz, cînd este foarte cald sau după ploaie); florile se selectează în funcţie de lungimea tijelor; frunzele se vor trata înainte de folosire cu o soluţie de 1/3 glicerină şi 2/3 apă.

După aprovizionarea cu florile şi frunzele necesare, se vor efectua lucrările pregătitoare: aerisirea şi iluminarea încăperii unde urmează să se realizeze decorul, pentru a imprima o notă de prospeţime; alegerea recipienţilor care corespund lungimii tijelor şi umplerea lor cu apă; curăţarea fiecărei flori în parte, înlăturînd frunzele uscate (la trandafiri se curăţă spinii, tija este tăiată la bază, păstrîndu-se frunzele bune, care se scot pentru confecţionarea buchetului; crengile mai tari la bază se taie în cruce sau se desfac).

Vazele şi suporturile necesare executării decorului floral, a buchetului etc. se aleg, desigur, în funcţie de decoraţiunile care vor fi executate.

Reguli generale pentru realizarea decoraţiilor florale

Florile se aranjează asimetric, astfel încît să nu fie toate de aceeaşi înălţime (se subordonează una alteia).

Asimetria se realizează mai uşor cînd la alcătuirea buchetului se foloseşte un număr impar de flori.

La confecţionarea buchetelor se folosesc fie un singur fel de flori (garoafe, crini, frezia, bujori, dalii, crizanteme etc.), fie două sau mai multe feluri combinate.

La aranjarea unei decoraţii florale se urmăreşte realizarea unui efect plăcut şi, totodată, adecvat ambianţei respective, prin alegerea judicioasă a componentelor şi armonizarea culorilor. Acest amănunt prezintă importanţă deosebită, deoarece culorile influenţează starea sufletească a celor care le privesc. Culorile trebuie armonizate între ele şi, în acelaşi timp, cu pereţii sau draperiile, dacă este vorba de buchete, sau cu feţele de masă, în cazul cînd sînt aşezate în centrul mesei, la banchete.

Arta îmbinării culorilor presupune talent. Amintim — şi cu referire la aranjarea florilor — trei tipuri fundamentale de armonie a culorilor:

- *monocromia* — ansambluri compuse din flori de aceeaşi culoare, puse în evidenţă de un fond pe care se proiectează ca într-un tablou (trandafiri roşii pe fond gri-pal sau tonuri de oranj pe fond verde-oliv);
- *degradeul de culori*, decoraţie florală care se armonizează cu decoruri rafinate, de exemplu bleu deschis cu bleu închis, roz pal pe roşu, galben deschis cu oranj;
- *policromia* — combinaţiile de culori. (Pentru a evita bariolajul — împestriţarea — se recomandă folosirea a trei culori principale — fără a socoti albul şi verdele frunzelor — care se vor armoniza cu culoarea fundamentală a modelului sau a feţei de masă). Sînt considerate culori reci: verdele, verdele galben, bleu-verde, bleu, violetul-bleu, violetul şi culori calde: galbenul, galben-oranj, oranjul, roşu-oranj, roşul, violetul-roşu.

La alegerea culorilor se va ţine seama de ocaziile respective şi de simbolurile principalelor culori ştiut fiind că *roşul* simbolizează pasiune, dragoste de viaţă (folosită în cantităţi moderate, această culoare este înviorătoare); *galbenul* simbolizează fericirea, măreţia (este înviorător şi predispune la optimism); *portocaliul* dă impresia de căldură, de intimitate; *albastrul* exprimă multă seriozitate sau chiar suferinţă (este o culoare rece, dar calmantă, care predispune la linişte interioară, la concentrare); *violetul* exprimă măreţie, lux, aducînd o notă sobră, festivă şi simbolizează prietenia; *verdele* (în special verdele deschis) este o culoare odihnitoare, sugerînd calm, siguranţă, speranţă (frunzele verzi se armonizează cu toate culorile); *albul* simbolizează pasivitate, nevinovăţie (florile albe se armonizează cu toate celelalte culori, subliniindu-le frumuseţea).

În ce priveşte modul de aranjare a buchetelor în glastre, vaze şi suporturi, precizăm:

- un buchet trebuie să aibă cel puţin de două ori înălţimea vasului;
- se proporţionează întotdeauna lungimea tijelor cu înălţimea vazei şi mărimea mobilierului;
- nu se admite aşezarea florilor mici în vaze mari;
- nu se admit buchete mici pe mobile mari;
- se alege tipul de vas clasic, modern, rustic, care se armonizează cel mai bine cu stilul localului;
- un buchet fără frunze e gol şi trist; în cazul florilor lipsite de frunze, se vor folosi asparagus, ferigă, frunze de castan etc.;
- culoarea vasului trebuie să contrasteze cu culoarea florilor (exemplu: nu se vor pune garoafe albe într-un vas de aceeaşi culoare).

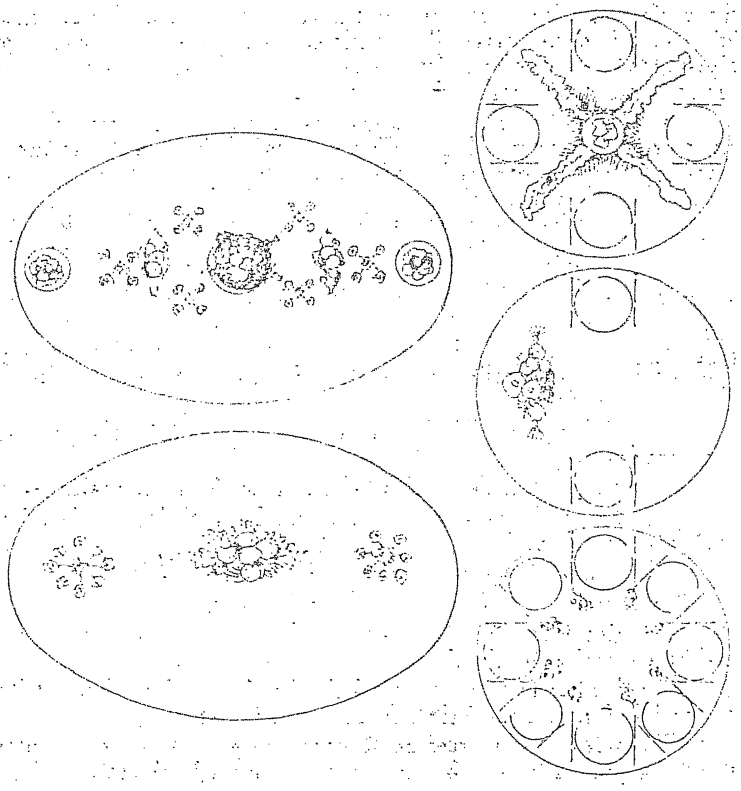
Decorații de ambianță. Pentru realizarea unei ambiențe cît mai plăcute în restaurant este necesar ca decorarea cu plante ornamentale să se efectueze încă de la intrarea în local. Pentru a se evita monotonia în interiorul restaurantului se pot folosi jardiniere cu flori amestecate cu plante verzi și înflorite, diferite ca mărime, varietăți de plante și degradeuri de verde.

Stilul și materialul jardinierelor folosite vor fi în concordanță cu locul căruia îi sînt destinate. Ele pot fi din material plastic alb sau de culoare vie, pentru un decor modern, din fier forjat sau faianță, pentru un decor clasic, din lemn și aramă, pentru un decor rustic. Pentru ornarea mesei, forma decorului se alege în funcție de forma mesei (decor rotund pe masă rotundă, decor pătrat pe masă pătrată).

Dimensiunile decorului variază în funcție de numărul de tacîmuri; pentru 8—10 tacîmuri se recomandă un centru de 23 cm lungime și 6 cm înălțime; pentru 10—15 tacîmuri se pregătește un decor de 23 cm lungime și 6 cm înălțime și se adaugă alte două, mai mici, de 9 cm lungime și 6 cm înălțime, la capetele de masă; pentru o masă de banchet de 15 m este necesar un decor în centru de 95—100 cm lungime și alte două de 60—70 cm lungime.

Pentru efectuarea acestor decoruri de masă se aleg flori mici, de sezon, al căror diametru să nu depășească 3 cm; *primăvara:* narcise albe, galbene, margarete, ciubotica cucului; *vara:* trandafiri mici, dalii mici etc.; *toamna:* crizanteme, tufănele; *iarna:* mimoze, anemone, iris, gălbinele.

Se vor folosi, de asemenea, frunze, pentru a ascunde suportul și a scoate în evidență florile.



La compunerea decorurilor de masă se vor folosi 20—30 de flori pentru o decorare simplă, înălțimea ansamblului floral nedepășind 20 cm, pentru a nu jena conversația persoanelor de la masă. Compoziția florală va fi stropită cu apă rece și nu se va așeza pe masă decît cu 15—20 de minute înainte de începerea serviciului.

Buchetul de primire. Buchetul de primire poate fi *clasic* (în formă de triunghi, în formă de L sau S, rotund, minibuchet, buchet, garnisit cu frunze); *rustic* (flori de cîmp sau de grădină, adunate în recipienți care se armonizează cu locul și cadrul respectiv); *modern* (se pot folosi toate varietățile de flori, dar sînt preferate speciile exotice însoțite de frunzele lor).

Tulpinile de asparagus oferă buchetelor un aspect elegant.

Buchetul clasic rotund se confecționează de obicei din același fel de flori și se realizează ținînd florile într-o mînă, toate cu cupa la aceeași înălțime, aranjînd frunzele împrejur și tăind tijele în așa fel încît ele să rămînă de două ori mai lungi decît înălțimea vasului.

Buchetul clasic oval se realizează folosind flori din același soi sau din soiuri diferite, combinate sau nu cu frunze. Se aleg 2—3 tije lungi, dominante, frumos înflorite, în jurul cărora se așază în forme diverse (ovale, piramidale) celelalte flori mijlocii și mici, către exterior.

Pentru aranjarea buchetului clasic în formă de S se folosesc flori puține, aranjate astfel încît ele să ofere un aspect elegant. Pentru realizarea formei dorite se introduc în vas diferite suporturi care permit fixarea tijelor florale.

Minibuchetul se aranjează într-un vas pitic sau în pahar. Se folosesc flori mici de sezon (chiar o singură floare). De exemplu: la decorarea mesei se pot așeza, în dreptul fiecărui tacîm, într-o farfurie sau pahar scund, cîte o floare fără codiță (garoafă, margaretă, tufănică, trandafir semiînflorit). Se mai utilizează un vas plat, cu înălțimea de 5—10 cm în care se așază cîteva flori ce plutesc la suprafața apei (viorele, trandafiri, flori de nufăr, etc.).

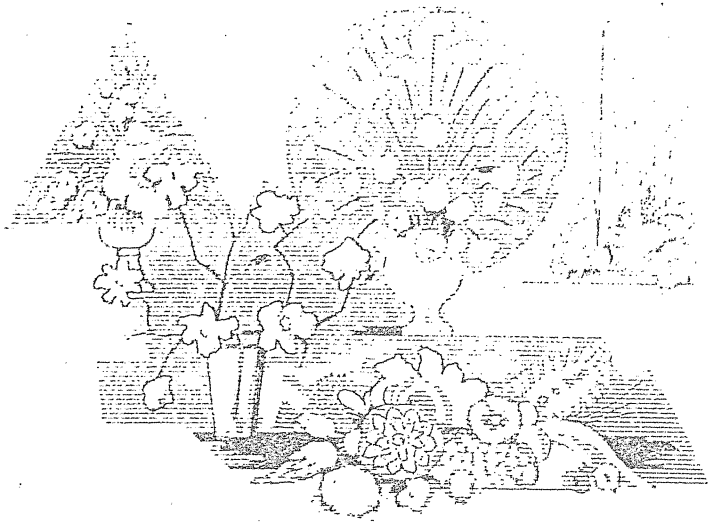
Decorații florale pentru banchete. La banchete, în centrul mesei se va aranja un decor de 95—100 cm lungime și alte două la capete. Acest decor poate fi completat cu flori cu tijă lungă, presărate între tacîmuri. Dacă masa este îngustă, decorația se poate realiza cu flori care rezistă fără apă (crizanteme și garoafe) așezate pe suport de argilă și îmbrăcate în staniol sau mușchi, cu ghirlande de frunze, sau frunze și flori presărate pe masă.

Decorații florale pentru dineul de gală. La dineul de gală se realizează un model tip, care se repetă la fiecare masă. Se poate schimba culoarea principală, pentru a realiza o dispunere alternantă, evitîndu-se dezordinea de culori. Pentru crearea unui decor rafinat se pot utiliza sfeșnice cu flori și lumînări așezate în centrul mesei sau la capetele acesteia.

Decorații florale pentru recepții. Pentru recepțiile cu un număr mare de invitați, la care se vor organiza unul sau mai multe bufete, de-a lungul unui perete sau în colțul încăperii se va realiza un decor floral voluminos, care să atragă privirile încă de la intrarea în sală. În general, se folosesc multe flori și frunze care permit prezentări foarte variate. Se recomandă să se proporționeze materialele decorative după dimensiunile mesei și după înălțimea încăperii; se vor folosi frunzele dispuse în formă plată, spre partea din spate a buchetului, pentru a nu jena trecerea celor care se servesc.

Decorații florale pentru ocazii diverse. Adaptarea decorului de masă la caracterul mesei sau al ceremoniei dovedește o notă de rafinament al gustului organizatorului.

Pentru un bufet de pește se poate compune o piramidă formată din lămîi, scoici colorate, arici de mare și flori albe. Un decor pentru o masă din vînat se compune din frunze de culoare cafenie, aurii, crizanteme galbene, portocalii, maronii și albe, la care se pot adăuga pene de fazan și stuf. În cazul unui bufet rustic, decorația florală se poate compune din fructe



DECOR FLORAL
(sugestie)

şi legume de sezon, cu sau fără flori; ca suporturi, se pot folosi butuci de vie şi coarde de viţă, roţi de care etc.

Pentru logodne şi căsătorii se execută decoruri care să dea o notă de prospeţime şi puritate, în tonuri pastelate (bleu pal, galben, roz-pal, alb), combinaţii de flori şi panglici.

În afara decoraţiilor florale prezentate ca exemple, se pot realiza o multitudine de variante pe măsura fanteziei şi gustului lucrătorului din restaurant, care are latitudinea să aleagă soluţiile cele mai adecvate şi rafinate, în funcţie de ocazie, de sezon şi de posibilităţile financiare.

Organizarea muncii în baruri. Tehnologia preparării băuturilor în amestec

PRINCIPALELE TIPURI DE BARURI

Barurile îşi au originea în vechile cabarete, care existau încă în antichitate. În marea majoritate a cazurilor, ele erau conduse de femei şi aveau o dotare rudimentară, deşi clientela care le frecventa era distinsă. Cu timpul, cabaretele s-au transformat în cafenele, iar acestea, mai tîrziu, în baruri de diverse tipuri.

Primele baruri au apărut în America. La început, erau alcătuite dintr-o tejghea prevăzută cu o bară menită să ţină clienţii la distanţă de tejghea. În „local" nu existau nici scaune, nici mese. Băuturile le erau servite clienţilor în pahare, pe care aceştia le ţineau în mînă, ei stînd, de obicei, rezemaţi de bară. Plecau destul de repede, după ce serveau bere sau vin, cumpărau produse din tutun sau unele mărfuri alimentare. Începînd cu momentul descoperirii metodei distilării, în baruri au început să fie vîndute şi băuturile alcoolice.

Se poate aprecia că dezvoltarea barurilor, sub diferite forme, coincide cu apariţia şi conturarea marilor oraşe ale lumii.

Prepararea de băuturi în amestec, deşi s-a practicat pentru prima oară în statele Americii de Nord, a cunoscut o dezvoltare mult mai mare în Europa. Prin varietatea reţetelor şi fantezia realizatorilor, Europa a întrecut cu mult S.U.A. Arta amestecurilor a depăşit graniţele Americii şi ale Europei, în diverse ţări din lume cunoscîndu-se o serie de băuturi în amestec de reputaţie internaţională.

Barurile nu sînt identice, în fiecare ţară ele avînd particularităţi adaptate cerinţelor şi specificului condiţiilor locale sociale, economice şi morale. Astfel, în America există o reţea modernă de baruri, cunoscute sub denumirea de *bar american*. În Anglia, întîlnim baruri simple, elegante, fără pretenţii, în care se consumă la tejghea gin, whisky şi bere. Franţa este cunoscută prin numeroasele sale *aperitiv-baruri*, în care, la tejghea sau la mese mici, clientul îşi satisface obiceiul de a lua un aperitiv. În Italia se constată o adevărată invazie de café-baruri, denumite *bar-expresso*, în care se consumă obişnuita „ristretto" (cafea scurtă, foarte concentrată, 30—40 ml). În R. F. Germania şi Austria sînt foarte răspîndite *dancing-barurile*, deservite în special de barmaniţe.

Barul este un local public (unitate de alimentaţie publică) în care se servesc băuturi alcoolice şi nealcoolice, simple sau în amestec, un sortiment restrîns de gustări şi produse de cofetărie-patiserie, precum şi unele mărfuri nealimentare (tutun, ţigări).

În funcţie de tipul barului, acesta poate avea sau nu mijloace diferite de distracţie (orchestră, muzică mecanică etc.), precum şi mobilier, utilaje şi

inventar de servire corespunzător. Indiferent de tip, barul trebuie să îndeplinească anumite cerințe de ordin general:

— amenajarea lui să fie din materiale rezistente și ușor de întreținut, pe cît posibil din materiale lavabile sau semilavabile;

— finisajul să fie de calitate superioară, în armonie cu finisajul general al unității;

— pardoselile din materiale ușor lavabile;

— iluminatul discret, pentru a crea o atmosferă de intimitate;

— decorația simplă și în armonie de culori și stil;

— din punct de vedere al construcției, barul trebuie să asigure un flux normal pentru clienți și pentru aprovizionarea și depozitarea mărfurilor;

— dotarea lui cu mobilier și inventar de servire potrivit criteriilor de clasificare stabilite pentru tipul respectiv de unitate;

— personalul ce efectuează serviciul în bar trebuie să aibă o calificare corespunzătoare și să cunoască 1—2 limbi de circulație internațională, potrivit structurii clienților ce frecventează unitatea respectivă.

La noi în țară se întîlnesc mai frecvent cîteva tipuri de baruri: *barul de zi, barul de noapte, café-barul, lacto-barul, clubul* (discoteca) ș.a.

Barul de zi este o unitate ce funcționează în holurile marilor hoteluri, ca secții ale restaurantelor sau ca unități (puncte) independente în afara acestora. Programul de funcționare este de obicei 8—22. În acest tip de bar se desface un sortiment complet de băuturi alcoolice și nealcoolice, simple și în amestec, reci sau calde, un sortiment restrîns de gustări și produse fine de cofetărie-patiserie — înghețată, precum și produse de tutun (țigări). Servirea se face direct de către barman și de ajutorul acestuia, cu respectarea regulilor și a tehnologiei specifice barului. Se pot întîlni cazuri cînd serviciul de la bar la mese să fie făcut de ospătari. Barul de zi este destinat deopotrivă clientelei din hoteluri, cît și celei ocazionale.

Barul de noapte este o unitate distractivă cu program prelungit în timpul nopții. El prezintă program de muzic-hall, dans și oferă o gamă variată de băuturi sub toate formele, specialități de cofetărie-patiserie, precum și un sortiment redus de preparate reci, fructe, cafea etc. Dotarea este la nivelul cerut de criteriile de clasificare prevăzute pentru restaurantele de categoria lux, specială și I, ținînd cont de specificul barurilor. Sortimentul de preparate este compus din: fripturi reci, roast-beef, delicatese, prăjituri, înghețată etc. Pentru acoperirea cheltuielilor cu programul artistic-muzical, se percepe o taxă de intrare și se pot stabili consumații obligatorii. Serviciul se asigură prin ospătari, clienții avînd și posibilitatea să se servească direct de la bar, dacă tejgheaua se află în salon.

Café-barul, ca unitate de alimentație publică, este caracterizat prin desfacerea cu prioritate a sortimentelor variate din cafea și derivate din aceasta. Are un program asemănător cu cel al barului de zi. Dotarea este specifică, un rol important revenind utilajelor pentru pregătirea cafelei și, în primul rînd, espresso-ului. Sortimentul constă în specialități de cafea, ciocolată, cacao, ceai, băuturi alcoolice fine la pahar, băuturi răcoritoare, sandvișuri, prăjituri fine și foitaje, înghețată și produse din tutun. Serviciul se face de regulă de către barman, dar poate fi efectuat și de ospătari.

Lacto-barul este o unitate de alimentație publică, caracterizată prin desfacerea cu prioritate a băuturilor și preparatelor pe bază de lapte, ca sortimente de bază, alături de care se pot comercializa o serie de alte produse ca: ceaiuri, cafele, sandvișuri cu brînzeturi și ouă, precum și unele băuturi fără alcool pe bază de sucuri din legume și fructe. Dotarea este asemănătoare cu a oricărui bar, un accent deosebit punîndu-se pe mărimea tejghelei de bar și a vitrinelor de prezentare, care trebuie să asigure un front larg de servire. Serviciul se face direct la bar sau prin ospătari.

Clubul (discoteca) este o unitate caracterizată prin faptul că, în afara condițiilor de distracție pentru clienți (muzică, dans, jocuri etc.), asigură un sortiment variat de băuturi răcoritoare, băuturi cu conținut redus de alcool, fructe, înghețată etc. Dotarea unei astfel de unități este simplă, rezumîndu-se la asigurarea mobilierului pentru păstrarea și servirea sortimentelor specifice și aparatura mecanică. Serviciul se asigură direct la bar sau prin ospătari. La aceste unități se pot stabili taxe de intrare sau consumații minime obligatorii.

Dancing-barul este destinat, în special, tineretului, oferindu-i acestuia, pe lîngă posibilitatea de a consuma, și aceea de a dansa. În acest scop, el trebuie să aibă un ring de dans, mesele fiind amplasate în jurul acestuia. Capacitatea recomandată pentru un astfel de local este de 100 locuri. Amenajarea lui trebuie să denote distincție, discreție, intimitate asemănătoare unui local familial. Contactul barmanului cu clienții este indirect, acesta putînd fi ajutat în serviciu de ospătari.

Barul de hotel reprezintă o combinație între barul american și dancing-barul. Clienților li se oferă posibilitatea de a servi cele mai diverse preparate, gustări, posibilități de distracții (muzică discretă, televizoare, jocuri etc.).

Expresso-barul se aseamănă cu cafeneaua. În afară de cafea, aici se servesc și băuturi în amestec, aperitive simple și unele gustări (snack-uri). Mobila dominantă o constituie expresso-ul, montat pe tejghea.

Clientela acestor unități, în general grăbită, servește băutura dorită și snack-ul, discută puțin și pleacă. Acest lucru impune ca barmanul să aibă calități deosebite.

Tejgheaua trebuie să fie cît mai lungă, pentru a asigura un front rapid de serviciu, cît și condiții pentru consum.

În literatura de specialitate apare adesea noțiunea de „bar american" — întîlnit dealtfel în majoritatea țărilor lumii. Acesta se impune prin calitatea dotării și a produselor servite, fiind considerat, din acest punct de vedere, ca o unitate ideală. Este o unitate de dimensiuni mici, deservită de un personal stilat și este frecventat de clientelă internațională. Într-un astfel de bar, tejgheaua constituie mobila dominantă, la care preparatele dorite se consumă pe scaune înalte sau la mese cu scaune. Sortimentul barului american este alcătuit din cele mai renumite băuturi cunoscute pe plan mondial (aperitive, rachiuri, lichioruri, siropuri, sucuri de fructe etc.). În aceste baruri, un rol deosebit revine barmanului. În afara faptului că trebuie să fie un excelent profesionist, este obligatoriu ca el să cunoască limbi de circulație internațională, să fie un bun psiholog capabil să se întrețină cu clienții indiferent de categoria lor.

Mobilierul, utilajele, inventarul de lucru și de servire din bar

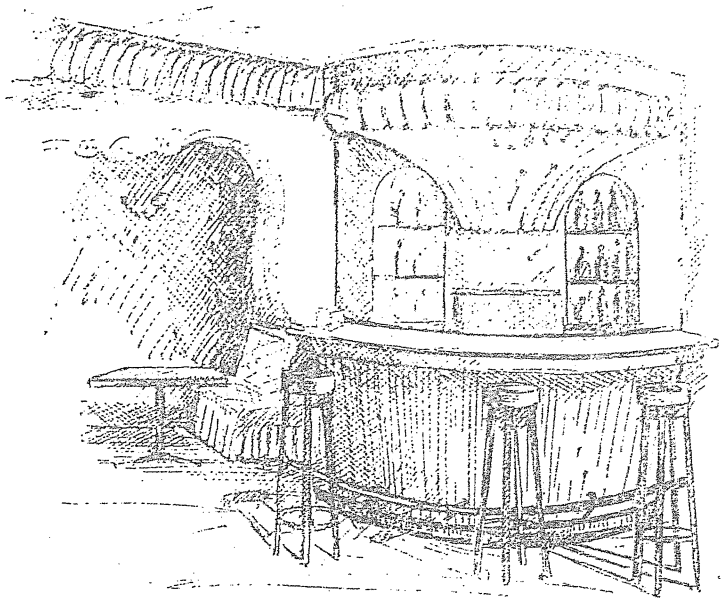
Amenajarea tehnologică a barurilor este concepută și realizată așa încît ea să răspundă principiilor și cerințelor de amenajare a unităților de alimentație publică.

Buna funcționare a unei unități de alimentație publică, în general, și a unui bar, în special, presupune, în afara unor amenajări tehnologice corespunzătoare — construcții, instalații, funcționalitate — asigurarea mobilierului, utilajului, inventarului de lucru și servire specifice barului.

Tejgheaua barului sau barul propriu-zis constituie mobilierul principal din orice bar, indiferent de tip. Un bar modern se realizează printr-o linie simplă, ușor de întreținut, fără decorații și incrustații inutile.

Forma și lungimea barului trebuie să corespundă spațiului pus la dispoziție. Amplasarea lui se va face astfel încît să asigure suficientă intimitate

(clientul nu trebuie să aibă senzaţia că se află pe un podium!). Intimizarea barului se poate realiza prin construcţie cît şi prin folosirea ulterioară a diferitelor elemente decorative, adecvate specificului fiecărei unităţi.



BAR (interior)

În funcţie de specific, barul poate avea o serie de utilităţi: spălător pentru pahare, amplasat lateral faţă de locul central de muncă al barmanului; instalaţie pentru fabricarea cuburilor de gheaţă; aparat pentru tras berea; cuve (congelatoare) pentru îngheţată şi fructe congelate; spaţiu de refrigerare, pentru păstrarea produselor alimentare perisabile şi răcirea unor băuturi; spaţii (sertare) fără instalaţii de frig etc.

În partea exterioară (spre sală), pe toată lungimea barului se montează două bare din diferite materiale, una (cea de sus) pentru sprijinirea mîinilor şi a doua (cea de jos) pentru sprijinirea picioarelor.

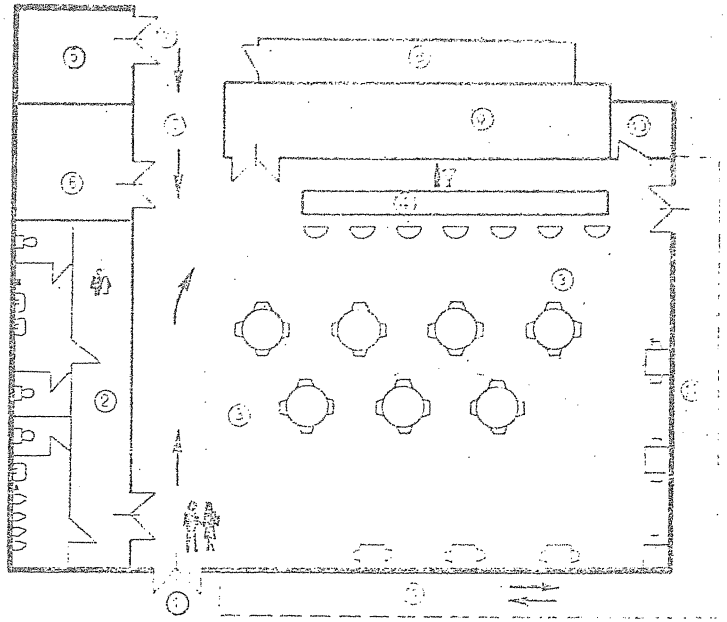
În faţa tejghelei de bar se plasează scaunele de bar (caii) fixe sau mobile. Ele pot fi de formă circulară, cu diametru de cca 35 cm, sau pătrate, cu latura de 35 cm. Înălţimea va fi de cca 80 cm (distanţa de la pardoseală la suportul de sprijin al picioarelor pe scaun — cca 30 cm). Culoarea şi stilul scaunelor din bar trebuie să se armonizeze cu restul mobilierului.

Raftul barului se află de regulă în spatele tejghelei, la cel puţin 70 cm distanţă de aceasta. Forma lui trebuie să fie cît mai simplă, în armonie cu restul mobilierului, fără multe uşi, unghiuri şi colţuri. Se realizează în general din piese asamblabile, care permit o mare varietate de prezentare a băuturilor şi posibilităţi de adaptare la diverse forme. De obicei, partea superioară a raftului este realizată din poliţe sau casete de prezentare, prevăzute cu iluminare locală în partea de sus sau din peretele fundal, situaţie în care sursa de lumină se maschează prin diferite elemente decorative. În partea inferioară, este prevăzut cu rafturi deschise sau cu uşi glisante pentru păstrarea diferitelor obiecte de inventar sau a mărfurilor.

Mesele variază, ca formă şi dimensiune, de la unitate la unitate. Există mese dreptunghiulare, pătrate, rotunde sau de alte forme, cu diametrul blatu-

[illegible] decît a meselor de restaurant. În ultimul timp, mesele din bar au blatul acoperit cu diferite materiale lavabile pentru a fi mai uşor de întreţinut. Ca feţe de masă se utilizează, în general, naproane din materiale divers colorate, care se aşază astfel încît colţurile meselor să rămînă libere.

În baruri se întîlnesc diferite tipuri de scaune: taburete, demifotolii, canapele ş.a. Toate acestea trebuie armonizate şi proporţionate cu mesele atît sub aspectul dimensiunilor (înălţime), cît şi în ce priveşte materialele din care sînt confecţionate.



SCHEMĂ GENERALĂ DE ORGANIZARE A UNUI BAR

1 — acces clienţi; 2 — garderobă, grup sanitar; 3 — spaţiu pentru servire la mese; 4 — tejghea-bar cu scaune înalte; 5 — vestiar pentru personal; 6 — oficiu; 7 — acces serviciu 8 — magazie pentru ambalaje; 9 — spaţii de depozitare; 10 — oficiu preparări; 11 — posibilităţi extindere

Alte utilaje folosite în baruri: vitrina frigorifică pentru păstrarea şi prezentarea gustărilor; casa de marcaj; expresso pentru cafea; aparat pentru debitat băuturi răcoritoare; maşina pentru rîşnit cafea; aparat de stors citrice (presă); storcător de fructe şi legume; turmix (agitator electric); maşină cuburi gheaţă (dacă nu e încorporată în tejghea).

Montarea utilajelor respective se face astfel încît ele să nu micşoreze locul destinat servirii clienţilor la bar. Anumite utilaje se amplasează astfel ca unele operaţii să poată fi urmărite de clienţi, încît barmanul să nu lase impresia că lucrează după o cortină.

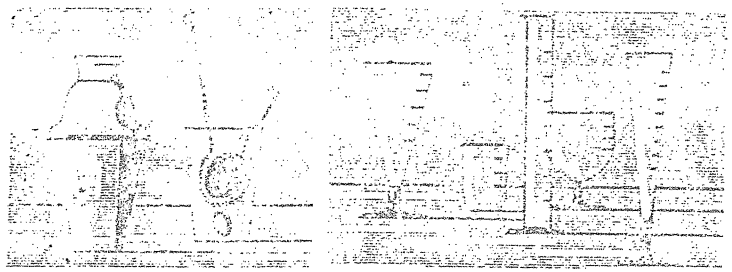
O atenţie deosebită se va acorda oficiului pentru preparări şi spaţiilor pentru depozitare (magazia de mînă).

Oficiul pentru preparări trebuie prevăzut cu masă de lucru cu blat din inox, raft-dulap, aragaz, dulap frigorific de mică capacitate, spălător de vase, cutii metalice cu capac şi pedală, pentru colectarea deşeurilor, cu inventarul de lucru necesar.

Spațiile de depozitare vor fi dotate, după caz, cu rafturi, grătare din lemn și spații (dulapuri) de frig necesare păstrării și răcirii unor mărfuri.

Ustensilele de lucru ale unui bar, în funcție de destinația lor, pot fi grupate astfel:

— pentru preparare: shaker, pahar-amestec, strecurătoare de bar;



NSILE PENTRU ARARE

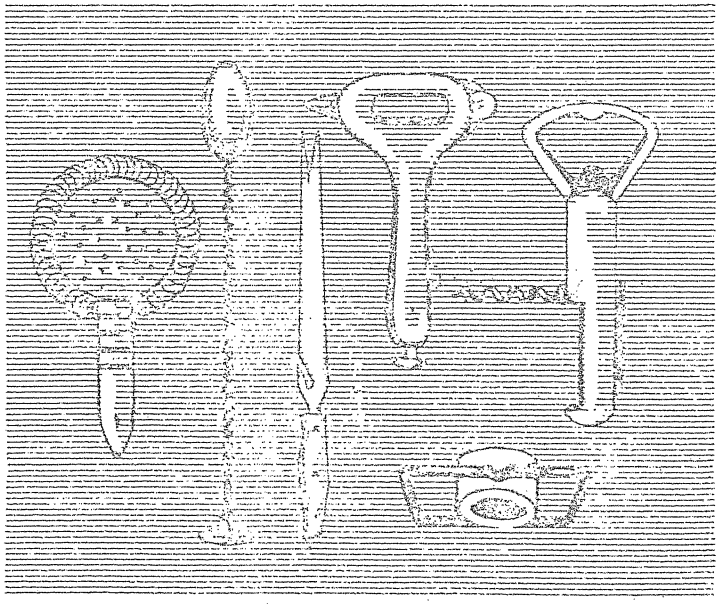
NSILE PENTRU RARE

— pentru măsurare: cilindri gradați de 20—50—100—500 și 1 000 ml, pahare măsură de 50 ml și 100 ml, dopuri cu jiglor-pipetă, pîlnie;

— pentru lucru: ciocan, daltă, lingură și clește pentru gheață, clești pentru zahăr, șampanie și nuci;

— tacîmuri: lingură mare, lingură de bar, linguriță cu coada lungă (mazagran), linguriță de ceai, linguriițe mocca, furculițe mari și de desert, cuțite diferite;

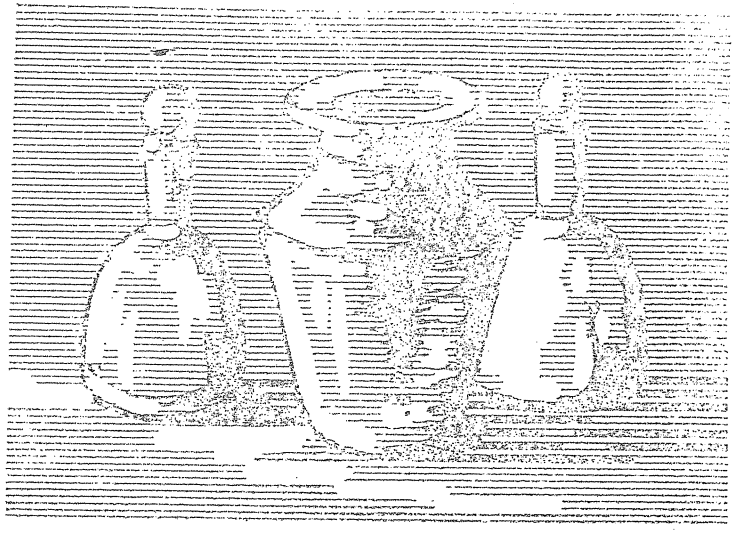
— diverse: strecurătoare pentru sucuri și ceai, storcător lămîie, bătător frișcă, rîșnițe manuale, răzătoare pentru nucșoară, chei de conserve, chei pentru capsule, tirbușoane; aparat pentru scos sîmburi, suport (pahare) pentru linguri, linguriițe etc.;



SILE DE LUCRU

— recipienți: baloane din sticlă, baloane cu dop din sticlă, borcane cu capac din sticlă, vase pentru zahăr, borcane ermetice pentru condimente;

— alte dotări: bacuri cu grătare pentru cuburi de gheață, cîrpe de șters, fierbător electric, reșou sau căni pentru fiert, trusă sanitară, halat de protecție, note de plată, note de comandă, creioane, pix, indigo, hîrtie de scris, listă de prețuri (băuturi), cutii metalice cu capac și pedală, etc.



RECIPIENȚI DIN STICLĂ

Obiectele pentru servirea clienților dintr-un bar întregesc aprecierea calității băuturilor și preparatelor servite. Ele pot fi grupate astfel:

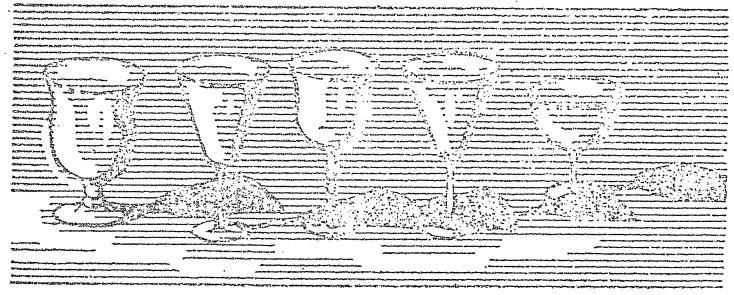
— veselă și tacîmuri: tăvi și platouri de diferite mărimi, ceainice și căni de lapte de diferite mărimi, cești de cafea și ceai cu suporturile respective, căni și carafe din sticlă, cupe de înghețată, compotiere, farfurii desert și jour, căniițe pentru lapte (picuri), linguriițe mocca, linguriițe de ceai, pentru înghețată-prăjituri și cu coadă lungă, tacîmuri de desert și pentru fructe, jardiniere, fructiere;

— lenjerie: fețe de masă, naproane, șervete de masă și ceai, șervete de serviciu;

— paharele au un rol deosebit de important în prezentarea băuturilor, materialul diferind în funcție de categoria unității (cristal, semicristal sau sticlă); nu se întrebuințează pahare colorate sau cu borduri, deoarece diminuează aspectul estetic al băuturilor pregătite; paharele trebuie să fie întotdeauna foarte curate, neciobite și în seturi din același model.

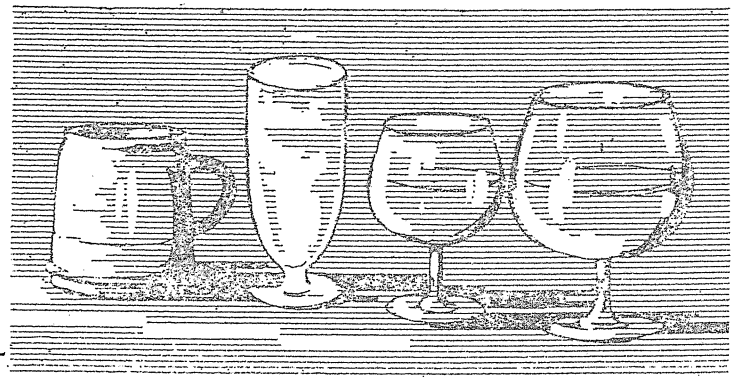
Principalele tipuri (modele) de pahare utilizate în bar:

— pahare pentru cocteil — mici sau mari — cu capacitatea între 90—200 ml;

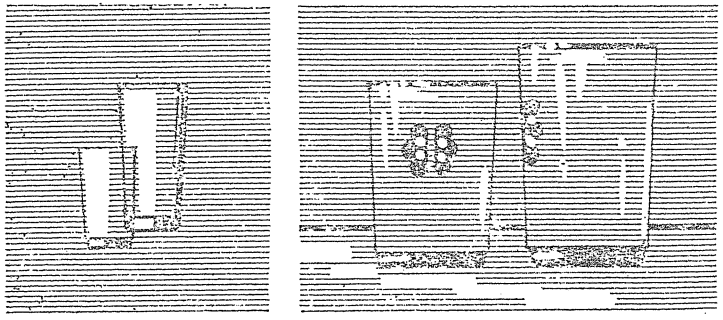


PAHARE PENTRU COCTEIL

— pahare pentru aperitive, cu capacitatea între 100—150 ml;
— pahare de vin (alb, roşu) şi apă;
— baloane pentru coniac;
— pahare (cupe) pentru lichioruri;
— pahare tip Malaga;
— pahare pentru bere;
— pahare pentru răcoritoare;
— tumblere mici, mijlocii şi mari;
— cupe şi flute pentru şampanie;
— pahare pentru flip;
— pahare pentru fizz;
— pahare pentru cobbler;
— pahar balon pentru crustas — 300 ml;
— pahar pentru Daisy;
— pahar pentru highball;
— pahar pentru Collins;
— pahare pentru grog;
— pahare pentru punch;

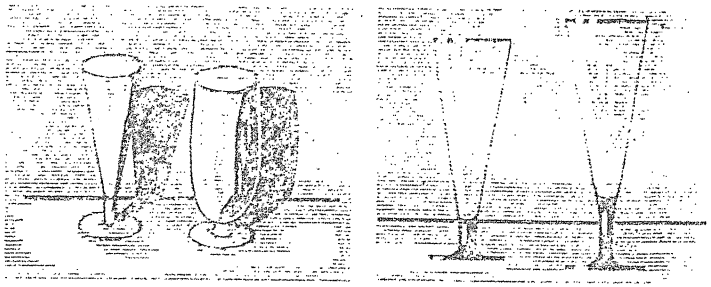


PAHARE PENTRU BERE ŞI RĂCORITOARE



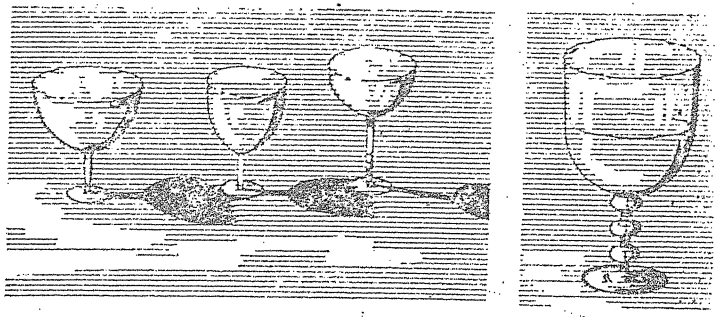
TUMBLERE

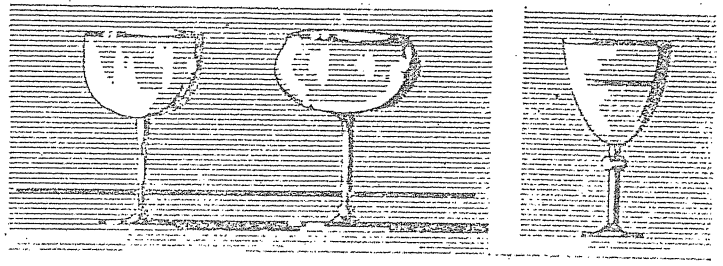
În dotarea unui bar sînt necesare şi alte obiecte, cum ar fi: filtru pentru cafea, găletuşă pentru gheaţă, frapiere pentru vin şi pentru şampanie, coşuri pentru vin roşu, scobitori, agitatoare pentru şampanie (moussoire), suporturi pentru pahare (rondele), port-paie, scrumiere, şerveţele de hîrtie.



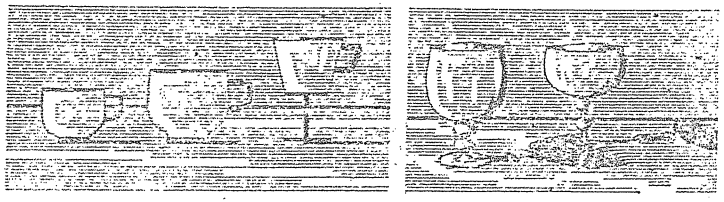
FLUTE

PAHARE PENTRU FLIP ŞI FIZZ

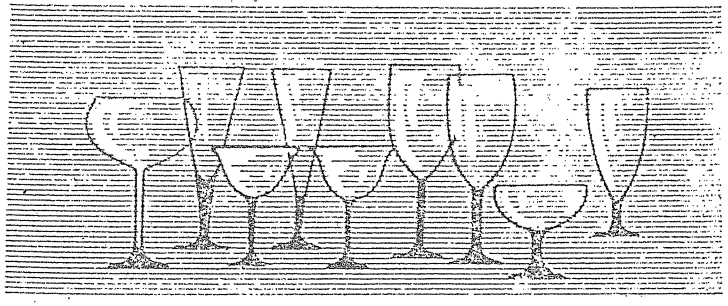




PAHARE PENTRU COBBLER, CRUSTA, HIGHBOLL ŞI DAISY



PAHARE PENTRU GROG ŞI PUNCH



PAHARE DIVERSE

Dotarea corespunzătoare a unui bar se impune ca o cerință obligatorie pentru orice unitate, ca asigurînd condițiile materiale pentru efectuarea unor servicii de calitate, în concordanță cu stadiul actual al dezvoltării circulației turistice.

UNELE SORTIMENTE DE BĂUTURI ALCOOLICE ȘI NEALCOOLICE CARE SE OFERĂ ÎN BARURI

Băuturi alcoolice din producție internă

Băuturile alcoolice ce fac obiectul activității comerciale în general și al activității unităților de alimentație publică în special pot fi clasificate astfel:

- must și vin pentru consum;
- vinuri speciale și produse pe bază de vin;
- rachiuri naturale;
- băuturi pe bază de alcool rafinat;
- bere.

Mustul și vinul pentru consum

Mustul destinat consumului în stare proaspătă se obține prin presarea strugurilor al căror conținut de zahăr este de minimum 140 g/l. El trebuie să fie limpede, cu gust dulce-acrișor, caracteristic strugurilor din care provine, fără gusturi și mirosuri străine sau de mucegai.

Se cunosc două sortimente de must: hibrid și nobil.

Rabatul este de 30%, iar termenul de garanție o zi.

Tulburelul face parte din categoria vinurilor de consum curent, fiind un vin în curs de desăvîrșire a fermentației alcoolice. Caracteristic îi este gustul dulceag, înțepător și concentrația în alcool de minimum 3% vol.

Sortimentele sînt: vin tulburel hibrid și vin tulburel nobil.

Rabatul=13%, iar termenul de garanție două zile.

Vinul este o băutură alcoolică naturală, obținută prin fermentarea mustului din struguri. Pentru vinurile ce se dau în consum concentrația în alcool este de minimum 8% vol., ea crescînd în raport cu sortimentul de vin și podgoria de proveniență.

Vinul trebuie să fie limpede, fără sedimente, cu gust caracteristic de vin, fără mirosuri și gusturi străine

Vinurile sînt grupate în cîteva categorii:

— vinuri de masă (vin de masă și vin de masă superior);

— vinuri cu denumirea podgoriei de proveniență (vin alb cu denumirea podgoriei sau centrului specializat; vin de regiune, de regiune superior și sortiment de soiuri superioare din podgoriile Cotnari, Murfatlar și Pietroasele);

— vinuri cu denumirea podgoriei și a soiului de proveniență (soiuri pure, fără denumirea podgoriei de proveniență, de exemplu: Riesling, Fetească albă etc.; soiuri pure cu denumirea podgoriei de proveniență, de exemplu: Riesling italian Tîrnave, Cabernet Dealu Mare etc.).

La vinurile cu denumirea podgoriei și a soiului de proveniență mirosul și gustul sînt caracteristice podgoriei și soiului din care provin. La vinurile vechi, mirosul și gustul caracteristic se accentuează, fără a deveni strident, ci, dimpotrivă, plăcut și catifelat.

După culoare, vinurile sînt albe, roze și roșii.

Rabatul este 13%, termenul de garanție variind în funcție de sortiment: 15 zile pentru vinul de masă, 30 de zile pentru vinul de masă superior, de regiune și regiune superior; 40 de zile pentru vinurile sortiment; 50 de zile pentru soiuri pînă la 2 ani vechime și 60 zile pentru soiuri peste 2 ani.

Vinuri speciale și produse pe bază de vin

Vinul pelin este un sortiment de vin special, obținut prin adăugarea, în perioada fermentației mustului, a florii de pelin recoltată în perioada înfloritului.

Caracteristici principale: vin special cu extracte de plante în care predomină pelinul.

Sortimente: vin pelin roșu, vin pelin alb, vin pelin superior, vin pelin specialitate.

Rabatul este de 13%, iar termenul de garanție 15 zile pentru vin pelin alb și roșu și 20 de zile pentru celelalte.

Aperitivele pe bază de vin sînt băuturi alcoolice speciale, preparate din vin, cu adaos de esențe alimentare, plante și zahăr. Concentrația alcoolică este de 18—32% vol.

Aperitivele trebuie să aibă aspect limpede (fără sedimente sau particule în suspensie), miros și gust aromat, fin, caracteristic plantelor și fructelor folosite în fabricație. Gustul este dulce și ușor amărui.

Sortimentele produselor noi sînt: aperitiv Felix (tăria alcoolică 18% vol., băutură specială din vin, alcool rafinat, esență din plante și zahăr); aperitivul Păltiniș (18°) și aperitivul Cordial Sibiu (32°) (are aceleași caracteristici cu aperitivul Felix).

Rabatul=13%, iar termenul de garanție 3 luni.

Vinul spumant (șampania). Produsul se obține din vinuri speciale, fermentate a doua oară în sticle speciale, după metoda din Champagne. Concentrația alcoolică a vinului spumant este de peste 10% vol. Conținutul de zahăr variază între 4—80 g/l, ceea ce, în final, determină și calitatea șampaniei.

Vinul spumant (șampania) trebuie să fie limpede, fără sedimente sau particule în suspensie, să aibă gust plăcut, caracteristic, buchet fin perfect armonios, spumare abundentă, perlare persistentă cu bule mici.

Sortimentele sînt: extra sec, sec, extra demisec, demisec, desert și roze demisec.

Rabat=13%, termen de garanție 3 luni.

Vinul spumos rezultă din impregnarea vinului cu bioxid de carbon și adaus de licoare. Există vin spumos alb, vin spumos special alb, vin spumos de joasă presiune, vin spumos roze. Rabatul este 13%, iar termenul de garanție 50 de zile.

Vermutul este o băutură alcoolică obținută din vin cu adaos de alcool etilic rafinat și macerat din plante și zahăr, cu concentrația alcoolică între 16—18% vol. Conținutul de zahăr invertit este 100—180 g/l, exceptînd vermutul sec, care are numai 64 g/l. Gustul este caracteristic produsului, plăcut și catifelat.

Sortimente: vermut alb 18°, vermut sec 18°, vermut roșu 17°, vermut alb specialitate 16°, vermut roșu specialitate 16° vermut alb extrafin Zarea 16°.

Rabatul este de 13%, iar termenul de garanție de 6 luni.

Bitterul. Băutură alcoolică aperitiv. Se obține din vin alcoolizat, esențe naturale din plante, fructe și zahăr. Prin excepție, sortimentul de bitter Covasna, nu conține vin.

Concentrația alcoolică variază între 25—28% vol.

Bitterul este limpede, cristalin, fără sedimente sau particule în suspensie, are gust și miros fin, caracteristic produsului (amărui), respectiv plantelor și fructelor a căror esență intră în componența acestei băuturi.

Sortimente: Zarea 25°, Sibiu 29°, Bitter sec Zarea 25°, Covasna 28°, Festival 25°.

Rabatul=13%, iar termenul de garanţie=6 luni.

Coniacul (vinarsul) este o băutură alcoolică naturală, obţinută prin distilarea vinului, distilatul fiind apoi învechit un anumit număr de ani. Numele de coniac provine de la regiunea viticolă Cognac din Franţa, unde s-au pus bazele fabricării coniacului.

Concentraţia alcoolică variază între 33—45% vol.

Aspectul produsului trebuie să fie limpede, cu luciu cristalin, fără sedimente sau particule în suspensie. Culoarea variază de la galben-auriu deschis (coniac 3 stele) la galben-auriu închis (la coniacurile superioare). Aroma şi buchetul sînt plăcute, gustul alcoolic caracteristic coniacului comun (3 stele) şi fin, catifelat, caracteristic coniacurilor vechi (pentru cele superioare).

Coniacurile sînt de două categorii: *comune* şi *superioare*. Coniacurile comune cuprind două tipuri: coniac 3 stele, rezultat din distilate învechite pînă la 3 ani (Galaţi, Napoca, Zarea, Vrancea) şi coniac 5 stele, rezultat din distilat cu vechime de peste 3 ani (Zarea).

Dintre coniacurile superioare amintim: coniacul Dunărea 42°, rezultat din distilate alese, cu o vechime de 3—5 ani; coniacul Milcov 43°, rezultat din distilate alese cu o vechime de 3—6 ani; coniacul superior Tîrnave 32—45°, rezultat din distilate alese cu o vechime de peste 8 ani; coniacul Murfatlar.

Rabatul este de 13%, iar termenul de garanţie 2 luni pentru coniacurile comune şi 6 luni pentru celelalte (coniacurile superioare).

Rachiurile naturale

Rachiurile naturale sînt produse ale fermentării alcoolice a lichidelor zaharoase. Lichidele zaharoase supuse fermentării alcoolice sînt borhoturile de fructe, burba ce se extrage prin limpezirea musturilor, apele de spălare a tescovinei proaspete, drojdia de vin şi tescovina fermentată. Toate rachiurile naturale au drept component principal alcoolul.

Rachiurile naturale trebuie să fie limpezi, cu gustul şi mirosul caracteristice sortimentului, fără mirosuri şi gusturi străine. La rachiurile învechite, mirosul şi gustul caracteristice se accentuează, devenind mai plăcute şi mai catifelate.

Principalele rachiuri naturale:

Ţuica care provine din borhoturi de calitate mai slabă şi din borhoturi fermentate de prune sau prin distilarea acestora şi redistilarea ţuicii rezultate. Concentraţia alcoolică de comercializare variază între 24—50% vol.

Ţuica care provine din borhoturi de calitate mai slabă şi din borhoturi amestecate, cu tăria în jur de 24°, poartă denumirea de „ţuică de prune"; cea care provine din borhoturi de calitate, dintr-un bazin pomicol bine determinat (Argeş, Buzău, Văleni etc.), avînd tăria în jurul a 24°, poartă denumirea regiunii („ţuică de Văleni"); ţuica cu o vechime mai mare, de calitate deosebită, cu tăria alcoolică de 28—32°, poartă denumirea de „ţuică bătrînă".

Sortimentele ce se produc sînt: ţuică selecţionată 24°; ţuică 28° (cu denumirea zonei pomicole); ţuică superioară 32° (cu denumirea zonei pomicole de provenienţă); ţuică bătrînă 28°; ţuică bătrînă 32°; ţuică bătrînă 36°; ţuică 50° (Mureşană, Zalău, Bihor, Horincă şi Turţ); ţuică extrafină 45°.

Şliboviţa este tot o ţuică avînd concentraţie alcoolică de 38—45°. Se obţine prin redistilarea ţuicii cu învechire diferită, în funcţie de sortiment.

Sortimente: Şliboviţă 38°; Şliboviţă 40° (cu denumirea zonei pomicole de provenienţă).

Prunata 38° este o ţuică aromatizată şi îndulcită, care nu se lasă la învechit.

Rabatul este 13%, iar termenul de garanţie 6 luni.

Rachiuri speciale din fructe

Rachiul de fructe se prepară din diferite soiuri de fructe fermentate (pere, mere, vişine, caise, cireşe etc.) şi are tăria alcoolică de 30—45°.

Rachiurile de 34° (vişine, cireşe, caise, piersici) sînt băuturi alcoolice obţinute prin distilarea marcurilor din fructe şi au aromă şi gust caracteristic.

Rachiul superior 40° (pere, cireşe, piersici, vişine) este o băutură obţinută prin distilarea şi redistilarea marcurilor fermentate de fructe.

Rachiul Dealul Feleacului 45°. Se obţine din mere, fiind aromatizat şi îndulcit. Are termenul de garanţie 6 luni.

Rachiul din pere soiuri superioare 40° este un rachiu obţinut din distilarea şi redistilarea marcurilor de pere superioare.

Rabatul=13%. Termenul de garanţie 6 luni.

Rachiuri de tescovină

Rachiul de tescovină se prepară din tescovina fermentată, rezultată la vinificaţia strugurilor, avînd tăria alcoolică între 28—35°.

Se cunosc sortimentele: *rachiu de tescovină 30°* (băutură obţinută prin distilarea tescovinei fermentate din struguri); *rachiu specialitate Muscat 35°* (produs obţinut prin distilarea tescovinei provenită de la strugurii din soiul Muscat Ottonel).

Rabatul=13%. Termenul de garanţie 6 luni.

Rachiuri de drojdie

Aceste rachiuri se obţin prin distilarea drojdiei fermentate, care rezultă la limpezirea mustului, şi a celei ce rezultă după limpezirea vinului. Ele au o concentraţie alcoolică de 30—45°. Rachiurile de drojdie cu calităţi deosebite, cu tărie alcoolică mai mare de 35° şi cu o anumită vechime poartă denumirea de „spumă de drojdie".

Sortimente: rachiu de drojdie 30° (produs obţinut prin distilarea drojdiei de vin cu sau fără redistilare); rachiu superior de drojdie 36° — spumă (obţinut prin redistilare şi învechire); rachiu de drojdie 45° (spumă) superior (obţinut prin redistilare şi învechire).

Rabatul=13%, iar termenul de garanţie 3 luni.

Rachiu de vin

Este un rachiu obţinut prin distilarea vinului. Concentraţia alcoolică variază între 36—40% vol.

Sortimentele sînt: rachiu din vin 36° şi rachiu din vin 40°.

Rabatul=13%, iar termenul de garanţie 90 de zile.

Rachiurile dintr-o singură materie primă, care la rîndul ei provine dintr-o singură regiune, poartă denumirea specifică a fructelor respective, completată cu denumirea zonei pomicole unde s-a produs (de exemplu: ţuică de Zalău, ţuică de Văleni etc.).

Rachiurile naturale rezultate din amestecul de rachiuri provenite din diferite materii prime (rachiu de mere, pere, tescovină, drojdie etc.) poartă denumirea de rachiu, fără indicarea materiei prime de provenienţă, chiar dacă unul din ele este în proporţie dominantă.

Băuturi pe bază de alcool rafinat

Există băuturi alcoolice pe bază de alcool alimentar, cu adausuri de esenţe alimentare, bonificatori, eventual coloranţi alimentari; unele rachiuri speciale conţin şi extracte din plante sau fructe.

Tăria alcoolică de comercializare a acestor băuturi variază între 20—45%. Toate băuturile pe bază de alcool rafinat trebuie să aibă miros plăcut şi gust catifelat, caracteristice sortimentului din care fac parte.

Principalele grupe de sortimente sînt: lichiorurile, rachiurile îndulcite, aromate şi speciale, vodca, romul, ginul, whisky-ul.

Lichiorurile sînt băuturi alcoolice ce se prepară din alcool rafinat, zahăr, glucoză, sucuri şi distilate de fructe, extracte şi macerate din fructe, uleiuri eterice sau esenţe naturale, coloranţi alimentari şi alte ingrediente. Au un aspect de lichid siropos, fără sediment, cu excepţia lichiorurilor de emulsie la care se admite o stratificare. Gustul va fi plăcut, dulce, alcoolic, iar aroma caracteristică sortimentului.

Sortimentele, în funcţie de conţinutul de zahăr, se împart de producători în: a) lichioruri aperitiv cu un conţinut de zahăr mai mic de 15 g%; b) lichioruri cu un conţinut de zahăr mai mare de 15 g%.

În tabel sînt prezentate cele mai cunoscute sortimente:

NR. CRT.	DENUMIRE – SORTIMENT	ALCOOL %	ZAHĂR G %	CULOARE
	a) Lichioruri aperitiv			
1	Aperitiv Vultur	45	4	brun-închis
2	Aperitiv de cireşe	35	6	brun-roşcat
3	Aperitiv de vişine	35	6	brun-vişiniu
4	Aperitiv vînătorese	38	5	brun-gălbui
5	Mastică specială	40	7	incolor-gălbui
6	Aperitiv Carpaţi	45	7	brun-închis
7	Aperitiv Mandarin	36	8	galben-portocaliu
8	Aperitiv Glacial	30	10	verde
9	Aperitiv Ambasador	30	10	galben-deschis
10	Aperitiv Tomis	40	10	galben-deschis
11	Aperitiv Amărui	40	10	brun-închis
12	Aperitiv Curaçao	40	12	portocaliu
13	Mocca Brandy	32	15	brun
	b) Lichioruri			
14	Cremă de ciocolată	20	35	brun
15	Cremă Mocca specială	28	25	brun-închis
16	Cleştar-lichior de cacao	27	20	incolor-gălbui
17	Lichior anason	27	20	incolor-galben
18	Lichior migdale	27	20	incolor-gălbui
19	Lichior fistic	28	20	verzui
20	Lichior de trandafiri	25	20	roşu
21	Triple sec	40	20	gălbui
22	Cherry Brandy	35	20	vişiniu
23	Lichior de căpşuni	28	20	roşu
24	Lichior de portocale	30	20	portocaliu
25	Vişinată extra	35	16	roşu închis vişiniu
26	Lichior de mure	28	16	roşu închis
27	Lichior vanilie	30	20	brun
28	Lichior nuci verzi	30	20	brun

Rabatul este de 13%, iar termenul de garanţie 3 luni pentru lichiorurile cu conţinut de ouă şi 6 luni pentru celelalte.

Cele mai cunoscute sortimente de rachiuri îndulcite, aromate şi speciale sînt: rachiul alb 28°; rachiul superior 30°; rachiul de brad 36°; rachiul special Dumbrava Sibiului 40° (o băutură alcoolică, cu aspect limpede, fără sediment sau particule în suspensie, de culoare galben-verzuie, cu miros şi gust caracteristic, fin, de flori şi plante de cîmp).

Rabatul este de 13%, termenul de garanţie 6 luni.

Rachiul special Roua Carpaţilor 40° se prepară din alcool rafinat şi extracte din plante şi fructe din flora de munte. Are aspectul limpede, fără sedimente sau particule în suspensie, culoarea galben deschis, uşor verzuie.

Rabatul = 13%. Termenul de garanţie 6 luni.

Bucur special 3 stele este o băutură alcoolică rezultată din spirt de porumb diluat cu apă demineralizată şi bonificată. Aspectul ei este limpede, fără sedimente, culoarea galben-aurie pronunţată, mirosul şi gustul plăcut, cu aromă şi buchet fin, armonios.

Concentraţia alcoolică = 40% în volume, cu 20—30 g/l zahăr.

Bucur extra 7 stele. Se deosebeşte de Bucur special 3 stele prin culoarea galben-brună, avînd miros şi aromă deosebite, asemănătoare cu cea a coniacurilor Metaxa.

Tăria alcoolică = 45°. Zahăr 25—35 g/l.

Vodca este o băutură alcoolică preparată pe bază de alcool alimentar, incolor.

Sortimente: vodcă 36°; vodcă specială 40°; vodcă extra 40° (conţine zahăr 1—3 g/l); vodca extra 45° (conţine zahăr 3—7 g/l) şi vodca Cristal 42°.

Rabat = 13 %. Termen de garanţie 12 luni.

Romul este o băutură alcoolică obţinută din alcool rafinat cu adaus de esenţe alimentare, zahăr şi caramel pentru culoare.

Principalele sortimente sînt: *romul Jamaica* (cu concentraţia alcoolică 38° şi 40°, zahăr 10 g/l, culoare maro spre brun; pentru aromă se folosesc esenţe de rom, vanilie şi portocale); *romul special* (cu concentraţia alcoolică 38°, zahăr 5—8 g/l, aromatizat cu esenţe de caramel, rom şi vanilie; culoare maro spre brun); *romul Felix* (cu concentraţie alcoolică 40°, aromat cu esenţe de rom, vanilie, portocale; de culoare maroniu-deschis).

Pentru rom, rabatul este de 13%, iar termenul de garanţie 3 luni.

Termenul de garanţie este, în general, de 12 luni pentru rachiurile necolorate şi 4 luni pentru cele colorate.

Ginul Covasna este o băutură alcoolică preparată din alcool rafinat, apă potabilă distilată alcoolic din fructe de ienupăr.

Ginul este limpede, fără sedimente, fără particule în suspensie sau tulbureală; este incolor, cu mirosul şi gustul plăcut alcoolic, fără miros sau gust străin; are concentraţia alcoolică 45°, iar conţinutul de zahăr = minimum 1—2 g/100 ml.

Rabatul este de 13%. Termenul de garanţie 12 luni.

Whisky-ul reprezintă un produs alcoolic rezultat din distilarea plămezilor fermentate de cereale malţificate şi nemalţificate, prin aplicarea unei tehnologii specifice. Este un lichid limpede, fără particule în suspensie sau tulbureală şi fără sedimente; culoarea: galben închis pînă la brun deschis, cu gust alcoolic, uşor fumigen, caracteristic de whisky.

Concentraţia alcoolică = 43°.

Rabatul = 13%.

Berea

Berea este un produs slab alcoolizat, ce se fabrică de aproape 8 000 de ani. La noi în ţară produsul se obţine prin fermentarea alcoolică a mustului

preparat din malţ, eventual cu adaus de alte cereale sau zahăr şi fierbere cu hamei.

Există mai multe „tipuri" de bere: bere blondă, bere blondă specială, bere brună, bere tip Porter, bere caramel.

Este un lichid limpede, fără sediment sau impurităţi, cu excepţia berii caramel, care are un aspect opalescent, cu sediment, prin depunerea drojdiilor din suspensie.

Cînd se toarnă în pahar, berea trebuie să formeze o spumă compactă, deasă şi persistentă, bulele de bioxid de carbon degajîndu-se lent.

Berea în butelii (sticle) se păstrează la o temperatură de 4—10°C, iar cea la butoaie între 4—12°C.

La transport, berea trebuie ferită de intemperii (de frig, iarna, şi de căldură, vara).

Sortimentele cele mai cunoscute sînt: *berea blondă tip Pilsen* (Azuga—Primăvara), cu următoarele caracteristici: concentraţia alcoolică 3—4° (12° zaharometrice), cu aspect limpede, fără sediment şi fără impurităţi în suspensie, cu miros caracteristic, plăcut, cu gust caracteristic, plăcut, cu spumă consistentă; rabatul este de 20%, iar termenul de garanţie variază de la 9 la 60 de zile, în funcţie de sezon şi de condiţiile de îmbuteliere; *berea blondă tip BOK* (Zimbrul, Cişmigiu) avînd aceleaşi caracteristici ca şi berea tip Pilsen, cu deosebirea că concentraţia alcoolică este de 4,2° (17° zaharometrice); *berea brună 12°*; obţinută prin zaharificarea plămezii de malţ blond, malţ brun, malţ caramel şi malţ tomefiat, prin fierbere cu hamei, prezintă următoarele caracteristici: concentraţia alcoolică 3,3° (12° zaharometrice), aspectul de lichid limpede, fără sediment, mirosul caracteristic, cu aromă accentuată de hamei, gustul plăcut, spuma compactă, densă şi persistentă; rabatul este de 20%, iar termenul de garanţie 9—12 zile; *berea brună de 13,5°* posedă aceleaşi caracteristici ca berea brună de 12°, cu deosebirea că are o concentraţie alcoolică mai ridicată (3,5°), iar spuma turnată în paharul de bere trebuie să aibă o înălţime de 30—40 mm, dispariţia ei totală necesitînd minimum 3 minute; rabatul este de 20%, iar termenul de garanţie 10 zile în perioada 1 mai — 30 septembrie, 12 zile în perioada 1 octombrie — 30 aprilie şi 60 zile pe întreg anul, pentru berea pasteurizată; *berea stadion*, obţinută prin fermentarea alcoolică a mustului preparat din malţ blond prin fierbere cu hamei, are aceleaşi caracteristici cu berea blondă în general, excepţie făcînd concentraţia alcoolică mai redusă — 1,5 (6,5° zaharometrice); rabatul este de 20%, termenul de garanţie 9—12 zile, pentru berea nepasteurizată, şi 45 zile pentru cea pasteurizată.

Indici de calitate pentru păstrarea berii:

SORTIMENTUL	CONCENTRAŢIA		TERMEN DE GARANŢIE (ZILE)			BIOXID CARBON	AMBALAJE
	ALCOOL	GRADE ZAHAROMETRICE	NEPASTEURIZAT		PASTEURIZAT		
			1.V—30.IX	1.X—30.IV	TOT ANUL		
Bere blondă	3,3	12	9	12	45	0,32	sticle
Bere specială	3,8	14	9	12	60	0,34	sticle
Bere brună	4,0	16	10	13	60	0,34	sticle
Bere tip Porter	5,4	20	11	13	60	0,34	sticle
Bere caramel	0,8—1,8	12	—	—	60	—	sticle
Bere butoi	—	—	11	14	—	—	butoaie

Băuturile fără alcool utilizate în baruri pentru consum direct sau la pregătirea unor amestecuri pot fi grupate după cum urmează: apă potabilă şi minerală, sucuri de fructe şi legume, nectaruri, siropuri, băuturi răcoritoare industriale.

Apa potabilă, ca şi cea minerală, trebuie să îndeplinească anumite condiţii: să fie limpede, incoloră în strat subţire, cu gust plăcut. Apa nu este potabilă în cazul contaminării ei cu diverşi agenţi patogeni, metale toxice etc. Se spune despre apă că este „dură" atunci cînd sărurile de calciu şi magneziu se găsesc în proporţii mai ridicate, dîndu-i un gust neplăcut şi făcînd-o improprie pentru pregătirea unor preparate sau pentru spălat.

Apele minerale provin din ape subterane prezente la suprafaţa solului sub forma izvoarelor naturale, captate şi îmbuteliate pentru a fi valorificate.

Ţara noastră dispune de numeroase izvoare de ape minerale, situîndu-se din acest punct de vedere printre primele ţări din Europa. Izvoarele de ape minerale recomandate pentru diverse afecţiuni, ca cele de la Borsec, Bodoc, Buziaş, Căciulata, Malnaş etc., şi-au căpătat un bun renume atît pe plan naţional, cît şi internaţional.

Apa gazoasă sau sifonul este apa potabilă saturată cu bioxid de carbon în aparate speciale şi îmbuteliată la sticle sau sifoane.

Laptele de consum se obţine prin prelucrarea laptelui de vacă sau bivoliţă, după care se pune în consum sub formă de lapte crud şi lapte pasteurizat. După conţinutul în grăsime, laptele pentru consum se livrează în două tipuri: lapte normalizat şi lapte smîntînit. Conţinutul de grăsime al laptelui normalizat, care se livrează unităţilor comerciale, poate fi de 2—3,6%. Laptele normalizat are un aspect de lichid omogen, lipsit de impurităţi, are culoare albă cu nuanţă uşor gălbuie, uniformă, gust şi miros plăcut, dulceag.

Laptele se transportă în ambalaje ermetic închise, în mijloace de transport acoperite şi termoizolante, la temperatură de 2—8°C, condiţii în care îşi păstrează caracteristicile timp de 12 ore.

Sucurile de fructe se obţin prin presare sau centrifugare, din fructe proaspete. Pentru realizarea unor produse de calitate, este necesar ca fructele respective să fie bine coapte, sănătoase, nevătămate şi curate.

Iniţial, sucul de fructe este tulbure, limpezirea lui realizîndu-se prin diferite mijloace tehnice, astfel ca atunci cînd este dat în consum să aibă aspect de lichid limpede, siropos.

După limpezire, sucul se pasteurizează sau se sterilizează, păstrîndu-se la temperaturi scăzute pentru o perioadă mai scurtă, sau se congelează, atunci cînd este necesară păstrarea pe o perioadă mai îndelungată.

Sucurile se pot obţine din toate sortimentele de fructe cunoscute, caracterizîndu-se prin aceea că reprezintă 100% extract natural din fructele respective fără nici un fel de adaus. Se întîlnesc însă şi sucuri de fructe obţinute dintr-o singură specie sau din amestec de mai multe specii, cu adaus de sirop de zahăr în vederea îmbunătăţirii proprietăţilor organoleptice ale sucurilor respective.

La prepararea sucurilor de fructe se interzice adăugarea de substanţe colorante, aromatice, conservante sau neutralizante.

La noi în ţară se produc sucuri cu adaus de zahăr, din următoarele fructe: căpşuni, zmeură, afine, mure, vişine, gutui, struguri etc.

Aceste sucuri trebuie să aibă gust şi aromă naturală pronunţate, caracteristice fructelor respective, fără mirosuri străine.

Sucurile de fructe cu adaus de zahăr se păstrează în magazii răcoroase, ferite de soare şi îngheţ, la 20°C, termenul de garanţie fiind de 9 luni de la data fabricaţiei (cele fără adaus de zahăr, adică cele naturale=12 luni).

Sucurile de fructe au valoarea nutritivă asemănătoare cu cea a fructelor din care provin. Ele conțin în principal glucide (glucoză, zaharoză, fructoză), săruri minerale (potasiu, calciu, magneziu), vitamine (acid ascorbic, tiamină, riboflavină, vitamina PP), acizi organici și arome care le dau gustul specific fructului din care provin.

Menționăm că astăzi, cînd conservarea (pasteurizarea sau sterilizarea) și congelarea sucurilor de fructe sînt posibile pe scară industrială, aprovizionarea locurilor de vînzare cu astfel de produse nu mai constituie o problemă.

Sucurile din legume se obțin în același mod și cu aceeași tehnică ca și sucurile din fructe. Ele sînt valoroase pentru substanțele minerale și vitaminele ce le conțin, fiind recomandate în special persoanelor care suferă de insuficiență digestivă. Se recomandă ca legumele din care se obțin sucuri să nu se curățe complet, ci să se răzuie și să se spele bine.

Sucurile de legume proaspete conțin: săruri minerale (calciu, clor, fier, cupru, flor, iod, magneziu, fosfor, potasiu, sodiu); vitamine (A, B, B_2, B_6, B_{12}, C, E, K, P); enzime (care asigură o bună digestie, acționînd asupra musculaturii netede a intestinului și micșorînd cantitatea de colesterol). În plus, toate legumele verzi conțin clorofila care, după cum se știe, este o rezervă de energie pură.

Principalele proprietăți ale sucurilor de legume.

Sucul de roșii este sursă de vitamine (acid ascorbic și caroten), fier și potasiu. Servit înaintea mesei, stimulează secrețiile digestive și este antiacid. Se recomandă în stări de convalescență și anemii, favorizînd secreția glandelor endocrine. Sucul de roșii se obține prin zdrobirea și strecurarea tomatelor proaspete, nefiind admisă adăugarea de coloranți sau substanțe conservante. Prin excepție, cu acordul expres al unor beneficiari, i se pot adăuga sare și zahăr. Sucul de roșii trebuie să fie omogen, nici prea vîscos, nici prea fluid, cu o ușoară tendință de separare în două straturi, să aibă culoare frumoasă, uniformă, roșie sau portocalie, aromă bine exprimată și gust plăcut, caracteristic legumelor proaspete și bine coapte. Nu sînt admise în conținut semințe sau fragmente de cozi, părți verzi, particule negre. Sucul de roșii se păstrează în ambalajele respective în magazii curate, ferite de razele solare, aerisite, la o temperatură între 4—12°C, termenul de garanție fiind de 12 luni de la data fabricației.

Sucul de morcovi este foarte bogat în caroten, combate procesul de îmbătrînire și apariția ridurilor, regenerînd țesuturile. Fiind bogat în vitamine și săruri minerale, se recomandă în combaterea anemiilor și a unor infecții intestinale.

Sucul de varză albă. Bogat în vitamina C și derivați sulfuroși, are proprietăți antimicrobiene. Recent, s-au descoperit proprietăți antiulceroase cu efect cicatrizant în ulcerul gastro-duodenal.

Sucul de cartofi se recomandă pentru calmarea durerilor ulceroase.

Sucul de ridichi negre are efecte favorabile în colicistite și angiocolite cronice însoțite de constipație. De asemenea, ușurează secreția biliară.

Sucul de castraveți se recomandă pentru combaterea colibacilului Lose.

Sucul de țelină, foarte bogat în vitamine și săruri minerale, se recomandă ca tonifiant.

Nectarul, spre deosebire de sucuri, este o băutură care conține și pulpa fructului (30%), dispersată fin în masa lichidului, ceea ce îi dă un aspect tulbure. Se prepară din fructe proaspete și poartă denumirea fructului respectiv. Nectarul se obține prin omogenizarea pireurilor de fructe cu sirop de zahăr, cu adaus de acid ascorbic sau citric și se îmbuteliază în recipienți ermetic închiși, pasteurizat. Proporția sucului natural al fructelor din care provine nu poate să fie mai mică de 50% volum din produsul finit, iar concentrația de [illegible] g/l de nectar. Nectarul are aspectul de lichid tulbure, omogen, ușor sedimentat, culoarea caracteristică fructului respectiv, gust și miros plăcute, bine exprimate. Se pot obține nectaruri din struguri, mere, caise, prune, coacăze, vișine, agrișe, gutui etc. Termenul de garanție este 12 luni de la data fabricării.

Siropurile naturale din fructe se obțin din zahăr și suc de fructe cu aromă pronunțată, precum și din plante sau coji de citrice, produsul finit conținînd 65—75% zahăr. La prepararea siropurilor se admite un conținut de maximum 10% glucoză, raportat la cantitatea de zahăr prescrisă în rețetă. Este interzisă adăugarea de substanțe sintetice aromatizante, coloranți sau conservanți, excepție făcînd siropurile de citrice la care se admite utilizarea coloranților alimentari. Siropul natural de fructe provine dintr-un singur fel de suc. Are aspectul de lichid siropos, uniform, limpede, fără consistență gelatinoasă, are culoarea uniformă, apropiată de aceea a sucului respectiv, mirosul bine precizat, natural, gust plăcut, dulce-acrișor specific fructului.

Cîteva sortimente de siropuri: zmeură, vișine, lămîie, portocale, coacăze, cătină, mentă, busuioc, trandafiri etc.

Siropurile se consumă ca atare, cu sifon, sau se folosesc la pregătirea diferitelor băuturi în amestec.

Păstrarea sticlelor cu sirop se face în încăperi curate, răcoroase (temperatura 5—20°C), bine aerisite și ferite de soare.

Termenul de garanție este de 6 luni de la data fabricării.

Băuturile răcoritoare industriale sînt preparate din concentrat de plante exotice, fructe citrice, fructe indigene, esențe naturale alimentare, sucuri naturale de fructe, cu adaus de acizi organici alimentari și, eventual, coloranți alimentari, zahăr, apă, impregnate cu bioxid de carbon și ambalate în butelii de sticlă închise ermetic. La fabricarea băuturilor răcoritoare se interzice folosirea esențelor sintetice, substanțelor conservante, spumante, a îndulcitorilor sintetici, acizilor minerali sau a altor adjuvanți. Prin excepție, la fabricarea unor băuturi dietetice se admite folosirea zaharinei.

Pot fi comercializate băuturile răcoritoare ce au un aspect limpede sau opalescent, fără corpuri străine, exceptînd particulele provenite din pulpa fructului.

Culoarea va fi identică cu a fructului sau a plantei din care provine băutura, fără a fi însă prea intensă.

Saturația în bioxid de carbon (CO_2) se va situa între 0,4—0,6 g/100 ml, astfel încît să asigure degajarea de gaz abundentă și prelungită.

Depozitarea băuturilor răcoritoare se face în locuri răcoroase, bine aerisite, la o temperatură de 5—12°C. Termenul de garanție este de 30 zile de la data fabricației, pentru băuturile pasteurizate, și de 7 zile, pentru cele nepasteurizate.

Sortimente de băuturi răcoritoare industriale: Cicō, Fruco, Fructo, Quiq, Sintonic, Frucola, Mentovit, Zmeurată, Deit, Prima C, Fructola, Avo etc.

Băuturi alcoolice și nealcoolice provenite din import

În afara băuturilor alcoolice și nealcoolice prezentate, în baruri se consumă o serie de băuturi din import. Le amintim pe cele mai cunoscute și mai solicitate.

Whisky. Un slogan în favoarea acestei băuturi spune: „Any time — whisky time" (Oricînd, consumați whisky).

Whisky-ul și-a căpătat numele în Irlanda, renumele în Scoția, reputația mondială în Anglia și cel mai bun client în America.

Whisky-ul este o băutură alcoolică rafinată pe bază de cereale (orz, secară, grîu, porumb și foarte rar ovăz) cu tăria alcoolică de 43°.

Sortimente renumite de whisky:

Whisky-ul scoţian (Scotch whisky). O băutură pe bază de orz sau din cupajul alcoolului de orz cu alcool din alte cereale pure (Blended whisky). Cele mai frecvent întîlnite mărci sînt: Ballantine's, Bell's, Black and White, Gilbey's Royal, John Haig, Johnnie Walker-Red Label, Vat 69, White Horse şi White Label. Acestora li se adaugă cîteva sortimente de lux: Ancester de Luxe, Ballantine's 17 years old, Haig's Dimple Scotch, Johnnie Walker Black-Label şi Old Parr.

Whisky-ul american (Bourbon-Whisky) este un produs obţinut din porumb, avînd în conţinut cel puţin 51% alcool. Cele mai renumite mărci sînt: Straight Bourbon (whisky din porumb) şi Blended Bourbon (din porumb şi alte cereale). Există diferite sortimente: Four Roses, Harpen's Hiram Walker's Jim Beam, Old Forester, Old Grand Dad, Old Tylor.

Whisky-ul irlandez (Irish Whisky) este un produs fabricat pe bază de malţ din orz. Cel mai frecvent întîlnite mărci (sortimente) sînt: John Jameson's, John Power, Paddy, Tullamore, John Lacke şi Bushmills.

Whisky-ul canadian. Se găseşte în sortimentul cel mai renumit: Canadian club Whisky.

Ginul este o băutură specific englezească, obţinută din distilat (spirt) din cereale cu adaus de ienupăr şi alte ingrediente naturale cu tăria alcoolică 43—47°.

Sortimente: London-gin şi Plymouth-gin (seci); Old Tom-gin (uşor îndulcit); Gordon's, Burnett's, Seager's, Seagram's, Tanqueray's, Gilbey's şi House of Lords (culoare gălbuie, rezultată dintr-o învechire îndelungată, tăria 43°).

Pentru amestecuri, se recomandă „Both's Hign dry", iar pentru consum pur — House of Lords.

Apple-gin este un sortiment de gin cu aromă de mere.

Coniacul este un distilat pur din vin, neîndulcit, obţinut după reţeta lansată în regiunea Cognac din Franţa.

Sortimentele cele mai cunoscute de coniacuri sînt Courvoisier, Bisquit-Dubouché, Hennessy, Martell, Prunier, Hardy, Rémy Martin, Napoléon (coniac de mare fineţe, avînd pe sticlă inscripţia N).

Denumirea coniacului diferă de la ţară la ţară: *Brandy* (denumire englezească; în sens larg, prin această denumire se înţelege orice rachiu); *Apple brandy* (distilat analog coniacului, fabricat din cidru; este foarte răspîndit în S.U.A. şi Franţa, aici sub denumirea de *Calvados* (tăria alcoolică=40°); Calvados este o regiune în Normandia, renumită prin cidrul său excelent şi prin distilatele de fructe.

Pe plan internaţional, vechimea coniacului este marcată ca în tabelul următor:

SIMBOL	CITIRE	SEMNIFICAŢIE	VECHIME
*	O stea	O stea	2—5 ani
**	Două stele	Două stele	3—8 ani
***	Trei stele	Trei stele	5—10 ani
V.O.	Very old	Foarte vechi	10—15 ani
V.O.P.	Very old product	Produs foarte vechi	15 ani minim
V.S.O.P.	Very super old product	Produs super foarte vechi	20 ani minim
V.V.S.O.P.	Very, very super old product	Produs sup. foarte foarte vechi	25 ani minim
X.O.	Extra old	Extraordinar de vechi	30 ani minim
EXTRA	Extra	Extraordinar	50 ani minim

În afara menţiunilor privind vechimea, pe sticlele de coniac se pot observa înscrisurile: *Fine champagne* (pentru coniacurile foarte fine) şi *Grand champagne* (pentru coniacurile extrafine).

Lichiorurile sînt băuturi fabricate pe bază de alcool, îndulcite şi aromatizate cu sucuri de fructe şi plante, cu conţinutul de alcool variind de la sortiment la sortiment (în medie între 20—30% vol.).

Sortimente (mărci) renumite de lichioruri:

Allasch — lichior tare pe bază de chimen;

Anisette — lichior cu anason, de diferite culori. Se bea pur sau se foloseşte pentru aromatizarea băuturilor în amestec. Sortimentul cel mai cunoscut este „Anisette Marie Brizard";

Apricot brandy — lichior de caise, utilizat pentru amestecuri; la cerere, se oferă şi pentru consum pur, bine răcit, în baloane pentru rachiu;

Apry — lichior de caise;

B & B — lichior conţinînd Bénédictine şi coniac;

Bénédictine — lichiorul de plante cel mai cunoscut în lume, cu o tărie alcoolică de 43°. Se serveşte pur sau în amestec. Reţeta de fabricaţie este secretă, dar se ştie că conţine amboise, arnică, cimbrişor;

Bergamotte — lichior de pere;

Bols — marcă olandeză de lichioruri. Sortimente: Anisette, Bolskummel, Cherry brandy, cremă de banane, cremă de mandarine, cremă de cacao, Curaçao bleu, Curaçao triple sec, Marraschino, Prunelle, Rock and Rye;

Chartreuse — lichior foarte fin, de culoare verde sau galbenă; tăria alcoolică=55° cel verde, 43° cel galben şi 68° Elixir vegetal Grand chartreuse;

Cherry brandy — lichior de vişine (vişinată), care nu trebuie confundată cu Sherry (vin);

Cointreau — lichior incolor, analog cu „tipul" Curaçao, fabricat în Franţa (triple sec), cu tăria alcoolică de 40°;

Curaçao — sorturi de culori diferite (alb-incolor, portocaliu, roşu, bleu, verde), produse în insula Curaçao, pe bază de coji de portocale şi alte plante. Sortimentul cel mai cunoscut: curaçao orange;

Grand Marnier — lichior de masă francez, preparat pe bază de coniac şi portocale, cu tăria alcoolică 38°;

Kirsch — lichior de cireşe;

Peppermint — lichior de mentă (verde) şi cremă de mentă (alb);

Marrasquin — lichior fin, incolor. Se foloseşte pentru aromatizarea băuturilor sau se consumă pur;

Tangerriette — lichior francez de mandarine;

Marie Brizard (distilerie franceză de lichioruri, de renume mondial). Produsul de bază este Anisette — lichior alb (incolor); cînd un client cere un Marie Brizard, trebuie servit cu un Anisette.

Vermutul este o băutură alcoolică preparată pe bază de vin, cu adaus de plante (macerate).

Cele mai renumite sortimente (mărci) de vermut:

Vermuturi franceze. Sînt, de obicei, albe, seci, în sortimentele: Noilly Prat, Chastenet şi Chambery. Noilly Prat este vermutul francez cel mai cunoscut, întîlnit în două „variante": Noilly Prat extra dry (alb) 18° şi Noilly Prat roşu (dulce) 16°;

Vermuturi italiene. Vermutul italian obişnuit este cel roşu şi dulce, alături de care există şi vermuturi albe, seci şi dulci. Sortimente şi mărci cunoscute: Carpano, Cinzano, Cora, Gancia, Martini, Mirafiore, Riccadonna. Cinzano, firma italiană de renume mondial stabilită aproape de Torino, produce vermut Cinzano roşu (dulce), Cinzano alb (dulce) şi Cinzano dry (sec). Martini, marcă de vermut italian, este cunoscut pe piaţă în următoarele sortimente: Martini rosso (dulce), Martini bianco (dulce) şi Martini extra dry (sec);

Garibaldi, vermut german.

Aperitivele pe bază de [illegible] anumită cantitate de apă, se tulbură (raport 1/5). Nu se păstrează la temperaturi mai mici de +8° C, deoarece uleiul de anason se încheagă. Au tăria alcoolică de 45°, uleiul de anason fiind 2 g/l.

Sortimentele cele mai cunoscute: *Pernod, Ricard, Pastis, Berger.*

Se întîlnesc în mod frecvent și alte sortimente de aperitive ca: *Byrrh* (aperitiv francez pe bază de vin și extract din coaja arborelui de chinină); *Dubonnet* (aperitiv francez pe bază de vin, cu tăria alcoolică 18°; se consumă pur, bine răcit sau cu adaus de apă minerală (sifon) și o bucată de lămîie sau portocală); *Tequilla* (aperitiv mexican); *Amer Picon* (aperitiv francez cu tăria alcoolică 30°); *Americano* (aperitiv din vermut roșu și bitter, gata pregătit, sau preparat la comandă).

Bitter. În baruri sînt folosite trei „grupe" principale de bitteruri:

- aperitive — Campari, Rossi;
- stomacale — Fernet (Branca-Stock);
- amestecuri — Angostură, Orange, Amer, Peach etc.

Campari este bitterul cu cea mai largă popularitate, cu tăria alcoolică 27°, consumîndu-se pur sau în amestec.

Orange-bitterul este un preparat din extract din coji de portocală și gin (curaçao fără zahăr). Se utilizează pentru aromatizarea diferitelor băuturi, neconsumîndu-se pur.

Bitter (amar) hollandais este un produs asemănător cu orange-bitterul. Olandezii beau băuturile lor preferate, în mod curent, în asociație cu un bitter.

Alte băuturi provenite din import

Vodca este băutura națională rusească, cu aromă neutră, obținută din cereale sau cartofi, este incoloră sau ușor gălbuie, cu gust plăcut, pur. În U.R.S.S. se produc cele mai mari cantități de vodcă din lume, în 10 sortimente, dintre care cele mai renumite sînt: Maskovskaia, Stalicinaia, Krepkaia. În S.U.A. se produce vodcă Smirnoff 41° și Martini-vodca, în Polonia — Zubrowca și Wyborowa ș.a., în Canada — Seagram's vodka, în Belgia — Relsky.

Romul se obține prin fermentarea și distilarea sucului și melasei de trestie de zahăr, precum și a altor subproduse rezultate din fabricarea zahărului. Distilatul proaspăt este incolor, culoarea precizîndu-se după cîțiva ani de învechire în butoaie de stejar. Se comercializează la tării variind între 40—48°.

Sortimentele cele mai cunoscute: Havana Club, Bacardi și Negrita. Romul se utilizează atît la pregătirea diferitelor băuturi în amestec, cît și pentru consum pur.

Akvavit este o băutură specifică țărilor nor ice, preparată asemănător ginului, pe bază de cereale sau cartofi, alcoolul fiind rectificat și redistilat cu adaus de plante aromatice, în special chimen, care-i imprimă și un gust specific.

Armagnac-ul este un distilat de vin, frate cu coniacul, produs în regiunea Armagnac (Franța), cu tăria alcoolică de 42°. Sortimentele (mărcile) cele mai cunoscute: Reinhardt, Château, Labarthe, Château de Maillac, Marquis de Montesquieu.

Asbach „Uralt" reprezintă un distilat de vin, foarte răspîndit în R. F. Germania, avînd caracteristici și întrebuințări asemănătoare cu coniacul. Tăria alcoolică = 40°.

Arrak-ul este produsul rezultat din distilarea orezului zaharificat și fermentat, adăugîndu-i-se cîteodată sucuri vegetale dulci sau cele rezultate de [illegible] gălbuie, cu un gust plăcut, ușor amar, parfum penetrant și caracteristic. Tăria alcoolică = 46,5°.

Sortimente: Batavia-Arrak sau cele pe bază de anason. Se folosește în bar pentru pregătirea grogurilor și punchurilor, cît și în alte amestecuri.

Geneverul reprezintă rachiul național olandez, obținut din distilat de cereale cu adaus de fructe de ienupăr. Tăria alcoolică = 35°.

Vinuri de desert

Prin vinuri de desert înțelegem vinurile cu o tărie alcoolică mai mare de 13—14°, cu aromă și gust caracteristice, produse în special în Spania, Portugalia și Italia. Aceste vinuri se servesc pure sau în amestec.

Sortimentele cele mai cunoscute și apreciate sînt cele din categoria *Sherry* sau Jerez (Spania).

În general, toate vinurile sherry sînt seci, existînd și sortimente cupajate cu vinuri dulci, seci, demiseci.

Principalele sortimente:

Finos — vin de culoare clară, cu aromă agreabilă, cu gust caracteristic, cu tăria alcoolică între 15,5—17°;

Manzanillas — vin asemănător cu Finos, însă mai ușor;

Amontillados — un Finos învechit, cu gust ușor de nucă, tăria 20°;

Olorosos — vin de culoare aurie și cu aromă frapantă; este numit în popor „băutura regilor";

Palos—Cortados — vin special ce reunește calitățile specifice tipurilor Amontillados și Olorosos;

Marsala — vin italian (sicilian) de desert cu tăria alcoolică între 15—20°; se păstrează la rece, nu la frig;

Madère — vin portughez din insula Madera, caracterizat prin gustul său specific (maderizat); are tăria alcoolică între 15—20°;

Malaga — vin spaniol, cu tăria de peste 15°; se consumă pur sau în amestec;

Alicante — vin de desert spaniol.

Berea este o băutură foarte răspîndită în lume, fiecare țară avînd sortimente specifice, cum ar fi:

— *bere engleză:* Ale — bere blondă, cu gust pronunțat de hamei (4—5°); Stout — bere brună, cu aromă puternică de malț și gust de hamei ușor amar (5—6,5°); Porter — bere brună ușor îndulcită (5°);

— *bere germană,* în sortimentele cele mai cunoscute: Paulaner, Spater, Löwenbräu, Henninger, Bilger, Pilsner Urquell, Radeberger;

— *bere olandeză:* Heineken;

— *bere americană:* Budweiser;

— *bere daneză:* Tuborg;

— *bere cehoslovacă:* Pilsen, Budwar, Diplomat.

Ape minerale, tonice, sucuri, siropuri

Cele mai renumite sortimente de apă minerală de masă sînt: *Apollinaris* și *Fachingen* în R. F. Germania; *Evian, Perrier, St. Galmir* și *Badoit* în Franța; *Montreux, Valser, Romanel* și *Arkina* în Elveția; *apa de Seltz.*

Soda-Water este apa dintr-o sursă alcalină, cu conținut ridicat de acid carbonic (1 g/l), cu puțină sare de bucătărie și carbonat de sodiu, ceea ce o

deosebește de sifon, care conține numai apă potabilă și acid carbonic; se păstrează la frig și se servește foarte rece.

Tonic Water este o băutură dulce-amară, cu conținut ridicat de acid carbonic, utilizată pentru adaus la diferite băuturi ca, de exemplu, „gin and tonic".

Ginger Ale este o băutură tipic englezească, un soi de limonadă, cu gust de ginbir și efect răcoritor; este recomandată ca atare, sau pentru amestecuri — în High-Ball, Cooler și în alte băuturi seci (whisky).

Cassita este o băutură din coacăze, fără alcool.

Indian Quinine Water — apă tonică, cu gust amar-dulceag, pe bază de chinină.

În general, în bar se găsesc toate sucurile din fructe (ananas, lămîie, portocale etc.), preambalate la cutii de diferite capacități. După ce au fost desfăcute cutiile, sucurile se păstrează la frig numai în recipienți (baloane) din sticlă cu dop; este strict interzisă păstrarea lor în cutiile respective.

Siropuri renumite:

Sirop de grenadine, preparat din rodii, are culoare roșie aprinsă și este preferat înaintea siropului de zmeură;

Maple-Syrup — sirop de arțar, mult utilizat în America, în primul rînd pentru pregătirea sundae-urilor;

Sirop de migdale, cunoscut sub denumirea de sirop d'orgeat (migdale dulci, apă și zahăr), utilizat pentru parfumarea diferitelor băuturi. Sortiment cunoscut: Mandorlata;

Sirop de zmeură (framboises);

Sirop de coacăze (groseilles).

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ZILNICE ÎN BAR

Sarcinile barmanului

Barmanul (preparator) este recrutat din rîndul barmanilor I și II, fiind un lucrător cu o înaltă calificare, dobîndită prin cursuri de specializare și, în același timp, cu o bogată experiență acumulată în practică. În afara calităților ce se cer unui ospătar sau barman canagiu, barmanului preparator i se cere o foarte bună îndemînare, spirit de observație și imaginație, cunoașterea a una-două limbi de circulație internațională, o ținută vestimentară îngrijită, politețe și amabilitate în relațiile cu clienții și colegii.

În realizarea sarcinilor sale profesionale, barmanul se preocupă de îndeplinirea planului unității, revenindu-i în principal următoarele atribuții:

— gestionează mărfurile, ambalajele și obiectele de inventar și servire ale barului;

— asigură aprovizionarea barului cu mărfuri ce se vînd în unitate, cu obiecte pentru servire și lucru, precum și cu materialele necesare întreținerii și curățeniei, luînd comenzi și urmărind executarea lor;

— efectuează lucrările de curățenie în salon și în anexe la închiderea unității, desăvîrșește aceste lucrări înainte de deschidere, menținînd ordinea și curățenia pe tot timpul funcționării unității;

— urmărește ca instalațiile și utilajele din dotare să fie permanent în stare de funcționare și intervine operativ pentru remedierea defecțiunilor, asigurînd totodată exploatarea rațională a utilajelor din dotare;

— răspunde de calitatea preparatelor și băuturilor servite, acordînd o atenție deosebită recepției mărfurilor și respectării procesului tehnologic de pregătire a băuturilor și a condițiilor de păstrare a mărfurilor; asigură gospodărirea ambalajelor;

— pregătește salonul pentru primirea clienților, efectuînd mise-en-place-ul barului și pregătește, de asemenea, locul de muncă;

— pregătește băuturi în amestec, respectînd tehnologia prescrisă în fiecare rețetă;

— servește clienții conform regulilor specifice de servire în bar;

— experimentează noi rețete de preparate de bar în amestec, pe care le generalizează apoi la vînzare;

— se îngrijește să aibă în permanență un număr suficient de liste pentru a informa clienții asupra sortimentelor oferite și prețurilor practicate;

— respectă regulile generale de comerț, igienico-sanitare, normele de protecția muncii și P.S.I., precum și alte dispoziții pe care le primește din partea șefilor ierarhici sau a organelor în drept;

— întocmește zilnic actele de evidență operativă prevăzute pentru unitate, potrivit specificului de lucru aprobat, acordînd o atenție deosebită întocmirii la sfîrșitul programului a raportului de gestiune și a fișei de stoc fizic;

— are în permanență o atitudine politicoasă față de clienți, cărora le oferă cu prioritate sortimente de preparate și băuturi românești;

— se preocupă permanent de ridicarea nivelului său profesional, prin studierea literaturii de specialitate, cunoașterea mărfurilor, experimentări de rețete și participări la cursuri de specializare profesională;

— respectă programul de funcționare a unității, dovedind tact profesional în relațiile cu clienții.

Efectuarea lucrărilor de întreținere și curățenie

Lucrările de întreținere și curățenie în bar se efectuează zilnic după închiderea unității și se desăvîrșesc a doua zi înainte de deschidere. Aceste lucrări se referă deopotrivă la spațiile de servire, la anexe și la inventarul pentru lucru și servire.

Curățenia în spațiile de servire cuprinde lucrări asemănătoare cu cele efectuate în salonul restaurantului, operațiile executîndu-se în ordinea cunoscută: aerisire, curățarea blaturilor meselor și scaunelor, degajarea de mobilier a suprafețelor ce urmează a fi curățate, ștergerea-aspirarea prafului de pe tavan, pereți, draperii etc., măturarea-aspirarea; spălarea-curățarea pardoselilor, ștergerea prafului de pe mobilier, de pe plante ornamentale, aplice, lambriuri, ștergerea oglinzilor și a geamurilor, ordonarea sumară a mobilierului.

Zilnic, înainte de deschiderea unității, se verifică lucrările efectuate la închidere, se fac eventuale retușuri, se șterg de praf suprafețele lucioase, vizibile în mod deosebit, astfel încît să nu fie nici cea mai mică urmă de murdărie.

O atenție deosebită se acordă curățeniei spațiilor pentru depozitarea gheții, care se spală cel puțin o dată pe zi, golindu-se mai întîi de gheața rămasă din ziua precedentă; suprafețele impermeabile ce urmează a fi spălate și grătarele de lemn se umezesc cu apă caldă, se freacă cu peria din rădăcini și cu soluție de var cloros 2%, după care se clătesc (limpezesc) cu multă apă rece.

Inventarul de lucru și cel pentru servire se spală prin săpunadă înainte de prima utilizare și după fiecare întrebuințare.

Săpunada presupune realizarea manuală sau mecanică a următoarelor operațiuni: curățarea sumară a obiectelor respective de eventuale resturi; spălarea în soluție de săpunadă, cu ajutorul unei perii sau burete de material plastic; limpezirea, prin trecerea obiectelor printr-un jet cu apă caldă sau într-un bazin; dezinfecția cu soluție de bromocet 2‰, prin scufundare într-un bazin;

se lasă cca 10 minute pentru ca soluția să-și facă efectul; clătirea cu multă apă rece; uscarea (zvîntarea) prin metodele cunoscute.

La realizarea lucrărilor de curățare și întreținere a inventarului de lucru și de servire, barmanul trebuie să țină cont de o serie de cerințe și particularități.

Obiectele din argint și alpaca argintată, înainte de prima utilizare, se spală de 2—3 ori în apă caldă cu sodă calcinată (100 g/l apă) pentru înlăturarea urmelor de soluție de electrolit, după care se face săpunada.

Periodic, atunci cînd apar pete de culoare închisă (urme de oxizi), acestea se îndepărtează prin curățare cu praf de cretă și alcool, cu var precipitat sau cu ajutorul mașinii de curățat argintăria.

Metoda cea mai frecvent utilizată este curățarea cu var precipitat sau cu praf de cretă și alcool (spirt medicinal), după care se face săpunada.

Dacă rămîn impurități depuse sub borduri, ele se îndepărtează cu o perie aspră sau cu un bețișor (așchie) ascuțit, din lemn de brad, pe al cărui vîrf poate fi înfășurată puțină vată îmbibată în oțet sau spirt medicinal, după care se face din nou săpunada.

Dacă obiectele din argint sau alpaca și-au pierdut luciul caracteristic, se freacă cu un tampon îmbibat în soluție amoniacală sau carbonat de amoniu, după care se lustruiesc cu un ștergar moale.

Obiectele din metal inoxidabil se spală prin săpunadă înainte de prima utilizare și după fiecare întrebuințare.

Obiectele din cupru (alamă) argintate sau cositorite se curăță, ca și obiectele din argint sau alpaca argintată, cu mențiunea că se acordă o atenție deosebită curățării cuprului sau alamei în exterior, deoarece oxidează foarte repede.

Pentru înlăturarea petelor negricioase, care apar pe suprafața exterioară a vaselor din cupru sau alamă, se procedează astfel: se freacă locurile pătate cu un tampon înmuiat în oțet în care s-a dizolvat în prealabil sare de bucătărie; se clătesc vasele astfel curățate cu multă apă; se dă luciu cu un ștergar de postav sau molton, eventual muiat în soluție de sidol, în cazul în care petele mai persistă.

Ibricele, ca și celelalte obiecte din cupru, se mai pot curăța în exterior frecîndu-se cu un amestec de nisip fin cernut (sau cenușă) și făină în proporție de 1 : 10, umezit cu puțin oțet, după care se limpezesc cu multă apă călduță și se lustruiesc cu un ștergar de postav moale și curat.

Vesela, tacîmurile și sticlăria se curăță după aceleași reguli ca și în restaurant, prin săpunadă.

În bar, un plus de atenție se dă lucrărilor de curățenie și întreținere a vitrinelor de prezentare, cărucioarelor de servire, cît și a altor obiecte, cum ar fi cele din alpaca argintată, suporturile de lumînări, frapierele și altele.

Pregătirea barului pentru servirea clienților (Mis-en-place-ul)

După efectuarea lucrărilor de curățenie și întreținere, barmanul își pregătește locul de muncă pentru a putea începe servirea clienților. Pregătirea locului de muncă presupune mai întîi așezarea meselor din salon și apoi aranjarea propriu-zisă a barului.

Aranjarea meselor este destul de simplă. Întîi se întind fețele de masă sau naproanele, după care se așază pe fiecare masă o scrumieră și o vază mică cu flori. În unele baruri, pentru a stimula consumul, se pun de la început pe masă farfurioare sau jardiniere cu amuse-bouche-uri.

Pe blatul superior al tejghelei barului se așază scrumiere, vaza cu flori, port-paie și cîteva liste de bar care trebuie puse și pe mesele clienților, pentru a-i informa asupra preparatelor de bar ce le pot fi oferite.

Mise-en-place-ul specific barului este o acțiune care are în vedere realizarea a patru obiective principale, și anume: verificarea și reînnoirea stocului de băuturi alcoolice și nealcoolice; aprovizionarea cu mărfuri perisabile; pregătirea gheții și ordonarea finală a locului de muncă.

a. Verificarea și reînnoirea stocului de băuturi alcoolice și nealcoolice

Cunoscînd sortimentele și cantitățile de băuturi ce se vînd zilnic în unitate, barmanul verifică existența tuturor sortimentelor la nivelul necesarului de consum. Apoi, în funcție de existent, stabilește cantitățile de care are nevoie și ia măsuri de aprovizionare a locului de muncă cu băuturi din magazia de mînă sau din depozitul (magazia) unității.

Pentru aprovizionările barului cu mărfuri, indiferent de sursă (depozite și magazii proprii, furnizori sau cumpărări cu numerar) se întocmește nota de predare-restituire în trei exemplare, care se semnează de cei în drept, prețurile înscrise fiind cele practicate în unitățile de alimentație publică, corespunzător categoriei unității.

La primirea mărfurilor, barmanul face recepția cantitativă și calitativă a mărfurilor și ambalajelor prin numărare, cîntărire sau măsurare, fiind interzisă primirea mărfurilor care nu corespund calitativ, inclusiv a celor cu termenul de garanție depășit.

Pentru evidența cantitativă a mărfurilor din bar, barmanul completează zilnic registrul stocului fizic într-un singur exemplar, care se semnează de predare-primire de gestionarii secției, pe schimburi.

BARUL „IDEAL"

Stocul fizic

în luna 1981

NR. CRT.	DENUMIREA SORTIMENTULUI	U/M	PREȚ UNITAR	CANTITĂȚI LA: 1	2	3	4	5	.	.	.	.	.	.	31
1	Vermut Zarea roșu	Sticlă 1/1	27,50	20	18	17	15	11							
2															
3															
4															
.															
.															
.															
	Semnătura predătorului														
	Semnătura primitorului														

Odată cu refacerea stocului, barmanul procedează la întreținerea și curățarea sticlelor, operație care constă în desfacerea lor din ambalaje și ștergerea de praf cu o cîrpă curată sau cu o cîrpă înmuiată în apă călduță (la sticlele murdare, în special la cele de lichioruri).

b. Aprovizionarea cu mărfuri perisabile

Barul se aprovizionează zilnic cu materiile prime perisabile ce se folosesc la pregătirea diferitelor sortimente de băuturi în amestec, precum și cu o serie

de gustări şi produse de cofetărie-patiserie ce se oferă clienţilor atunci cînd servesc diferite băuturi în bar.

Principalele mărfuri perisabile necesare activităţii într-un bar sînt: *lapte, ouă, zaharoase:* frişcă bătută şi lichidă, lapte pasteurizat şi fiert, ouă proaspete, zahăr pudră, tos şi cubic, miere de albine; *stimulente* şi *condimente:* ceaiuri de masă şi medicinale, cafea prăjită, cacao, cuişoare, scorţişoară, nucşoară, batoane de vanilie, plante aromate (mentă), praf de ţelină, piper alb şi negru, oţet de vin şi de tarhon, boia dulce şi iute, sare; *fructe proaspete, congelate sau în compot:* căpşuni, zmeură, caise, cireşe, vişine, piersici, struguri, mere, pere, pepene galben, afine, coacăze, portocale, grapefruit, lămîi, ananas, mandarine, banane; *legume:* roşii, ţelină, morcovi, mărar, castraveţi, ridichi, arpagic ş.a.; *diverse:* ulei de măsline şi floarea-soarelui, bicarbonat de sodiu, măsline negre şi verzi, sosuri industriale tomate, tabasco, gheaţă; *gustări şi produse de cofetărie-patiserie:* sandvişuri diferite, tartine-canapele, cartofi-chips, arahide sau alune turceşti, migdale sărate, miez de nucă cu sare sau caramelizat, saleuri diferite, triangle cu brînză şi carne, fursecuri asortate, pişcoturi, batoane de ciocolată, bomboane fine, specialităţi de îngheţată.

După aprovizionarea barului cu mărfuri perisabile se va acorda o atenţie deosebită păstrării acestora în spaţii de frig, la temperaturi optime pentru fiecare produs, ferite de căldură sau contaminare cu diferiţi agenţi patogeni. Unele produse se pot păstra la temperatura camerei, protejate însă cu clopote din sticlă sau plasă fină.

c. Pregătirea gheţii

Activitatea într-un bar nu poate fi concepută fără gheaţă brută, produsă cu ajutorul maşinilor de fabricat cuburi de gheaţă sau al bacurilor în congelatoare. La pregătirea de băuturi în amestec este strict interzisă folosirea gheţii naturale, a celei industriale (blocuri) sau a zăpezii.

Gheaţa brută se utilizează la pregătirea majorităţii amestecurilor, fiind un auxiliar esenţial în activitatea unui bar.

Pentru a putea prepara corespunzător băuturi în amestec, sînt necesare trei sortimente de gheaţă şi anume: *cuburi mari* — pentru pregătirea şi servirea băuturilor scurte (short drink-uri) şi prin excepţie soda-uri; *cuburi mici* — la pregătirea şi servirea băuturilor lungi (long drink-uri); *gheaţă pisată* — pentru răcirea paharelor, cît şi la pregătirea unor cobbleruri, julepuri, frappeuri, fixuri.

Sortimentele de gheaţă astfel pregătite se ţin în recipienţi separaţi, la frig sau în alveolele mesei de lucru, pentru a fi la îndemînă.

d. Ordonarea locului de muncă

Ordonarea locului de muncă presupune o ultimă verificare şi aranjare a obiectelor de inventar pentru lucru şi servire, precum şi a materiilor prime ce se folosesc la pregătirea băuturilor în amestec. Realizarea acestei sarcini are o importanţă deosebită, deoarece dă unităţii respective o notă de seriozitate şi ordine, sporind încrederea clienţilor.

Cu această ocazie, se verifică starea de curăţenie şi integritatea obiectelor de inventar ce vor fi utilizate. Regula de bază este ca atît obiectele de inventar, cît şi materiile prime să fie puse întotdeauna în acelaşi loc, astfel încît barmanul să-şi formeze deprinderi sigure şi automate, ceea ce în activitatea zilnică va duce nemijlocit la accelerarea serviciului.

După cum se ştie, orice tejghea de bar are două blaturi: cel superior, pe care sînt serviţi clienţii, şi cel inferior care este, de fapt, masa de lucru a barmanului. Masa de lucru a barmanului este vizibilă parţial pentru clienţi. Convenţional, masa de lucru se împarte în două — partea din faţă şi partea din spate (spre client). Partea din faţă este folosită de barman pentru lucru (de regulă, aceasta va fi liberă deoarece în momentul cînd se pregătesc cele necesare pentru prepararea unei reţete trebuie să existe loc liber). Partea din spate este acoperită parţial de blatul superior al tejghelei. Pe ea se aşază obiectele de lucru şi unele ingrediente a căror expunere nu este necesară. Dacă se poate, sub blatul superior al tejghelei este bine să existe atît cîteva poliţe pentru ordonarea unor obiecte mărunte, cît şi o sursă de lumină.

Raftul de băuturi trebuie aranjat cît mai estetic. În partea superioară a lui, pe poliţe, se vor pune unele sticle de băuturi, ca reclamă, iar pe blatul principal (raftul corespunzător ca înălţime cu masa de lucru a barmanului), mărfurile ce nu trebuie păstrate la frig sau care au o vînzare foarte lentă. Central, se aşază întotdeauna, în acelaşi loc, sticlele cu băuturile cele mai solicitate, astfel încît barmanul să nu facă mişcări în plus pentru luarea şi punerea lor la loc.

Lista (cartea) barului trebuie să îndeplinească aceleaşi cerinţe ca şi lista utilizată în restaurant: să fie scrisă corect, literar şi, în afară de limba română, să fie redactată încă în 1—2 limbi de circulaţie internaţională, să comunice denumirea completă a sortimentelor şi preţul pe unitatea de măsură, să propună, prioritar, băuturi din producţia internă; să evidenţieze băuturile, grupate pe categorii, să arate dacă unitatea practică sau nu remiza şi să menţioneze mărimea acesteia (a remizei).

Lista unui bar trebuie să evidenţieze atît băuturile în amestec, cît şi pe cele curente — alcoolice şi nealcoolice de marcă — care se vînd ca atare în unitatea respectivă.

Nu se poate stabili un şablon pentru listele de bar, acestea variind de la o unitate la alta, în funcţie de sortimentul ales pentru vînzare. Pot fi prezentate mai întîi băuturile în amestec şi după aceea cele simple, de marcă — alcoolice şi nealcoolice. Unele unităţi prezintă o simplă înşiruire a tuturor sortimentelor oferite la vînzare, fie că sînt alcoolice sau nealcoolice, amestecuri sau băuturi simple. Şi într-un caz şi în celălalt, este necesar să se specifice preţul la fiecare sortiment; la unele băuturi în amestec se pot enumera principalele componente, pentru a se informa astfel clientela asupra conţinutului băuturilor respective. Un barman stilat, atunci cînd prezintă nota de plată, poate avea o listă în mînă, pentru ca, în caz de nevoie, să arate clientului preţul.

După ce barmanul şi-a ordonat locul de muncă şi a făcut o ultimă verificare a salonului, îşi controlează ţinuta vestimentară, care trebuie să fie impecabilă, se spală pe mîini şi deschide unitatea pentru a primi clienţii şi a-i servi după regulile cunoscute.

TEHNICI DE LUCRU ŞI REŢETE DE BAZĂ PENTRU PREGĂTIREA BĂUTURILOR ÎN AMESTEC

Tehnici generale de pregătire a băuturilor în amestec

Înainte de a prezenta reţetele de bază pentru pregătirea băuturilor în amestec, este necesar să fie prezentate tehnicile generale după care se realizează corect amestecurile.

În practica activităţii de bar, băuturile în amestec pot fi pregătite în funcţie de caracteristicile fiecăreia, folosind una din următoarele metode: agitare, amestec sau dresare.

Metoda agitării

Metoda agitării se foloseşte atunci cînd trebuie amestecate băuturi sau ingrediente de densităţi diferite.

Tehnica de lucru. Operațiunile se execută în următoarea ordine:

— se pun în shaker cuburile de gheață în număr și de mărime corespunzătoare sortimentului (felului) de băutură ce urmează a fi pregătit;

— se pregătește la îndemînă pe masa de lucru tot ceea ce este necesar pentru amestec: băuturile și ingredientele prescrise în rețetă (fără a se măsura), ustensilele de măsurat și de lucru, precum și obiectele de inventar în care va fi servit clientul;

— se golește shakerul de apa care s-a acumulat, folosind strecurătoarea de bar, care se fixează cu mîna dreaptă pe gura tumblerului inferior al shakerului; se prinde cu mîna dreaptă tumblerul și strecurătoarea, scurgîndu-se apa într-un recipient pentru resturi sau în cuva de la spălătorul încorporat în tejgheaua barului;

— se măsoară și se pun în shaker componentele rețetei, folosind, după caz, măsuri sau cilindri gradați pentru lichide, linguri, linguriițe ș.a. pentru celelalte componente;

— se închide shakerul, după care se înfășoară într-un șervet curat și se prinde, la înălțimea umărului drept, în poziție orizontală, cu ambele mîini (stînga de partea inferioară, cu degetul arătător pe fundul shakerului, dreapta, cu degetul mare pe capac);

— se agită scurt shakerul, prin mișcări energice înainte — înapoi, în sens orizontal, la înălțimea umărului drept și perpendicular pe acesta;

— se scoate dopul shakerului, prinzîndu-l cu degetul mare și arătătorul de la mîna dreaptă (cu stînga se ține shakerul), după care se toarnă în paharul clientului, dinainte pregătit;

— se adaugă garnitura prevăzută în rețete;

— se servesc clienții după regulile cunoscute;

— se face ordonarea locului de muncă, punîndu-se la loc materiile prime utilizate (dacă acest lucru nu s-a făcut imediat după măsurare), se spală și se curăță inventarul utilizat și masa de lucru.

Menționăm că durata agitării depinde de numărul porțiilor ce se prepară, precum și de prescripțiile fiecărei rețete.

Se recomandă evitarea jongleriei în agitarea shakerului, meseria de barman impunînd distincție.

„Agitarea" poate fi realizată, în condiții cel puțin egale cu cea efectuată în shaker, cu ajutorul turmixului sau al altor aparate similare.

Utilizarea turmixului se face diferențiat, în funcție de băuturile care urmează a fi pregătite și de tipul paharelor (cupelor) de amestec (standard sau pentru cocteil). Reținem faptul că ordinea operațiunilor este cea specifică în tehnica de lucru pentru realizarea agitării manuale, cu precizarea că trebuie să acordăm o atenție deosebită felului de gheață utilizată, precum și duratei (20 secunde pentru un short drink, 30 secunde pentru un flip și circa 1 minut pentru un fizz etc.).

Metoda amestecului

În bar, numeroase băuturi se prepară prin metoda amestecului, care presupune omogenizarea diferitelor componente fluide, de densități apropiate, în paharul de amestec denumit și pahar de bar.

Tehnica de lucru. Operațiunile se execută în următoarea ordine:

— se pun în paharul de amestec (de bar) cuburile de gheață în număr și de mărime corespunzătoare sortimentului de băutură ce urmează a fi pregătit;

— se pregătește la îndemînă pe masa de lucru tot ceea ce este necesar pentru amestec;

— se golește paharul de amestec de apa care s-a acumulat, folosind aceeași tehnică ca și la metoda agitării;

— se măsoară și se pun în paharul de amestec componentele rețetei, folosind, după caz, măsuri sau cilindri gradați, linguri, linguriițe etc.;

— se amestecă foarte energic, timp de 10—20 secunde, cu ajutorul unei linguri de bar care se bagă sub cuburile de gheață și se ridică în sus, operațiunea încheindu-se printr-un amestec circular de jos în sus;

— se strecoară amestecul în paharul clientului folosind strecurătoarea de bar care se prinde cu mîna dreaptă, cu toate degetele, împreună cu paharul de amestec;

— se adaugă eventualele garnituri;

— se servește clientul după regulile cunoscute;

— se revine la masa de lucru, unde se face ordonarea locului de muncă, operațiunea constînd în punerea la locul lor a materiilor prime utilizate (dacă acest lucru nu s-a făcut automat, după măsurare), spălarea și curățarea inventarului utilizat și a mesei de lucru, după care se trece la realizarea unei noi comenzi.

Metoda dresării

Este o metodă relativ simplă, folosită pentru amestecuri cu băuturi de aceeași densitate (soda-uri, glace-uri) sau cu densități diferite (curcubeu), direct în paharul clientului.

Tehnica de lucru. Se pregătește pe masa de lucru tot ceea ce este necesar: paharul clientului, băuturile, ingredientele etc.;

— se măsoară componentele din rețetă și se pun în paharul clientului;

— se adaugă eventualele garnituri (decorul, ca la orice băutură, are un rol deosebit);

— se servește clientul după regulile cunoscute;

— se ordonează locul de muncă.

Unități de măsură convenționale folosite în bar

1 măsură de bar (m)=50 ml; 1 măsură whisky=40 ml; 1 pahar Malaga=50 ml; 1 pahar (măsură) lichior=25 ml; 1 pahar de coniac (digestiv)=25 ml; 1 aperitiv (excepție băuturi tari)=50 ml; 1 lingură (lg)=15 ml; 1 lingură de bar (lg.b.)=7 ml; 1 linguriță ceai (lgt)=5 ml; 1 dash=1 ml; 1 jet (stropitură)=10—15 ml.

4/4=50 ml; 3/4=37 ml; 2/4=25 ml; 1/4=13 ml;

3/3=50 ml; 2/3=33 ml; 1/3=17 ml;

5/5=50 ml; 4/5=40 ml; 3/5=30 ml; 2/5=20 ml; 1/5=10 ml;

1/6=8 ml; 1/7=7 ml; 1/8=6 ml;

10/10 m=50 ml; 9/10 m=45 ml; 8/10 m=40 ml; 7/10 m= 35 ml; 6/10 m=30 ml; 5/10 m=25 ml; 4/10 m=20 ml; 3/10 m=15 ml; 2/10 m= 5 ml;

Cilindri gradați de: 5 ml; 10 ml; 25 ml; 50 ml; 100 ml; 250 ml; 500 ml; 1000 ml.

Reguli specifice pentru pregătirea băuturilor în amestec:

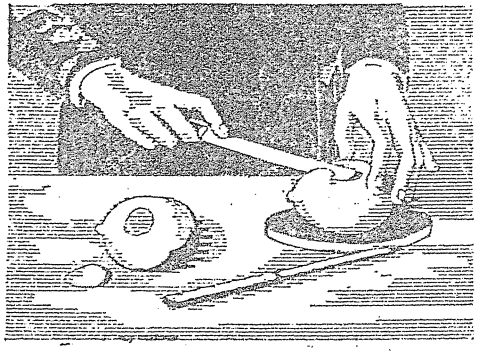
- înainte de a începe pregătirea unei băuturi trebuie să se revadă rețeta;
- la pregătirea oricărei băuturi prin metoda agitării sau amestecului se folosește gheață;
- unele băuturi pregătite prin metoda dresării se pot realiza fără gheață, servindu-se, după caz, bine răcite;
- agitarea se face în shaker sau turmix, amestecul în paharul de bar și dresarea în paharul clientului;

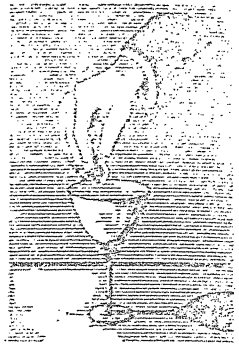
• durata agitării sau amestecului crește atunci cînd se prepară mai multe băuturi (porții) deodată;

• diversele garnituri se pun întregi în băutură, libere, în scobitoare, sau pe marginea paharului;

• zestul de lămîie sau portocală nu se lasă în paharul clientului, ci se presează între degetul mare, mijlociu și arătător deasupra paharului, lăsînd să cadă în conținut numai sucul aromat; la cererea clientului, el poate rămîne în pahar, cu partea albă în sus;

• zestul de lămîie sau portocală se obține prin tăierea unei părți din coaja respectivă, de mărimea unei monede de 25 bani, sau poate avea o formă puțin alungită.



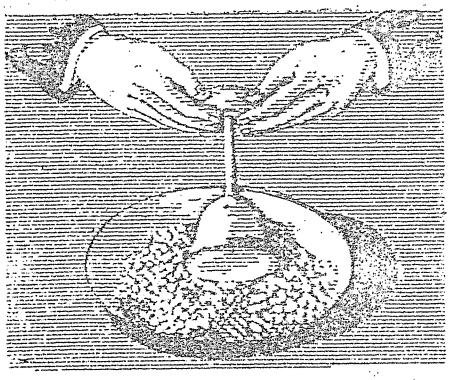


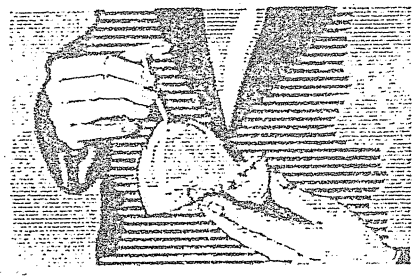
OBȚINEREA ZESTULUI DE LĂMÎIE

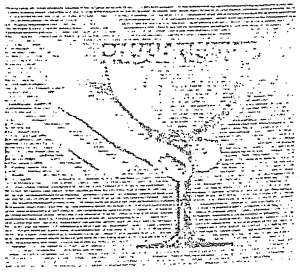
PUNEREA ZESTULUI DE LĂMÎIE ÎN PAHAR

• se evită, pe cît posibil, atingerea cu mîna a produselor utilizate la pregătirea diferitelor băuturi în amestec;

• unele băuturi dulci se servesc în pahare cu bordură de zahăr; pentru a forma bordura de zahăr se taie 1/8 din lămîie și se crestează din mijloc pînă



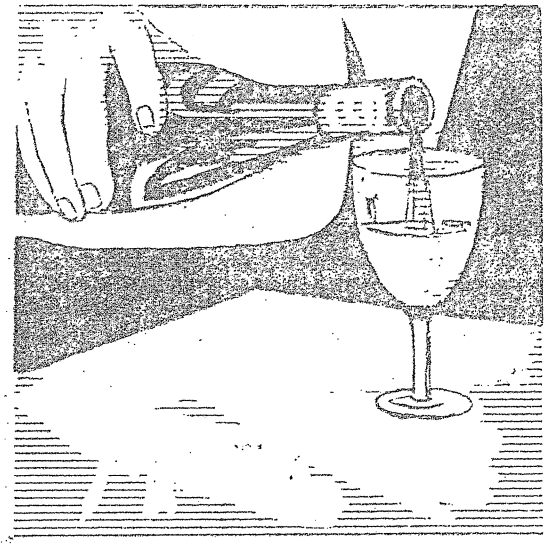




OBȚINEREA BORDURII DE ZAHĂR

la coajă; paharul, ținut de picior cu mîna dreaptă, se introduce în crestătura făcută în lămîie și se învîrtește pentru a umezi ușor marginea; se introduce paharul cu marginea astfel umezită în zahărul uscat, învîrtindu-se de mai multe ori spre stînga, pînă se formează bordura;

• turnarea băuturilor din shaker, pahar de amestec sau sticlă se face întotdeauna în mijlocul paharului clientului pentru a nu păta marginile;



TURNAREA BĂUTURILOR ÎN PAHAR

• la pregătirea băuturilor scurte (short drinks) prin metoda agitării se folosesc cuburi mari de gheață, în timp ce la pregătirea băuturilor lungi (long drinks) se utilizează cuburi mici;

• la prepararea băuturilor calde apa trebuie să fie proaspăt fiartă într-un vas destinat exclusiv acestui scop și marcat distinct;

• băuturile calde la care se utilizează ouă proaspete nu trebuie să clocotească;

• oul se sparge întotdeauna într-o ceașcă (castronaș) folosindu-se cuțitul; este interzisă spargerea oului pe marginea paharului sau a shakerului;

• o sticlă de șampanie neconsumată în întregime poate fi păstrată mai multe zile fără să-și piardă calitățile, ținînd-o la rece, cu gura în jos, astupată ermetic;

• paiele se oferă clienților pe port-paie, pentru a bea băuturile și nu pentru a le amesteca;

• pentru băuturile ce trebuie amestecate de client, se oferă linguriița cu coadă lungă sau linguriița de ceai, în funcție de înălțimea paharului;

• la pregătirea oricărei băuturi se va respecta calitatea preparatelor și forma paharelor;

• servirea necorespunzătoare a unei băuturi afectează renumele unității respective („un cocteil rău ne costă un client, unul bun poate aduce 100“);

• adevăratul barman nu consideră drept știrbire a demnității profesionale sfatul altuia; niciodată barmanul nu trebuie să fie ofensat dacă unui client nu-i place specialitatea oferită, deoarece, cum se știe, gusturile sînt diferite.

Clasificarea băuturilor în amestec

Prin băuturi în amestec se înţeleg toate băuturile pregătite în bar printr-una din metodele clasice (agitare, amestec, dresare) şi servite clienţilor după regulile cunoscute.

În practica barurilor din toată lumea, aceste reţete sînt cunoscute sub denumirea generală de băuturi americane (American drinks), cu toate că o mare parte sînt specialităţi europene. Indiferent de ţară, se întîlnesc băuturi comune, cu aceleaşi caracteristici sau cu unele particularităţi, ca urmare a faptului că în toată lumea s-au generalizat o serie de băuturi ce pot fi consumate simple sau în amestec, pregătirea lor făcîndu-se cu respectarea reţetelor de bază, prin care se stabilesc în general caracteristicile fiecărei băuturi în amestec. Astfel, întîlnim o diversitate de băuturi în amestec, care pot fi clasificate după următoarele criterii: a. din punct de vedere al cantităţii: băuturi scurte (short drinks) şi băuturi lungi (long drinks); b. din punct de vedere al timpului cînd se servesc: înainte de masă (before-dinner drink) şi după masă (after-dinner drink); c. din punct de vedere al conţinutului de alcool: alcoolice şi nealcoolice; d. din punct de vedere al caracteristicilor individuale şi al modului de preparare (reţetă): cocteiluri specifice seci, demiseci, dulci şi foarte dulci, cu sau fără alcool; cocteiluri clasice: flip-uri, fizz-uri, cobbler-uri, soda-uri, high-ball-uri, rickey-uri, collins-uri, crusta-uri, cooler-uri, daisy-uri, fix-uri, sour-uri, julep-uri, grog-uri, egg-nog-uri, punch-uri, milk-shake-uri.

Se remarcă marea varietate de băuturi în amestec (cocteiluri), diferenţierea făcîndu-se uneori prin ceva abia sesizabil, cum ar fi tipul de pahare în care sînt servite, modul de răcire, corectivele care se adaugă etc.

Ţinînd seama de această situaţie, pentru a putea asigura servicii de calitate, se impune cunoaşterea perfectă a reţetelor pentru pregătirea cocteilurilor specifice şi clasice, cît şi reţetele de bază pentru pregătirea celorlalte categorii de băuturi în amestec.

Reţete de bază

Cocteilurile specifice sînt băuturi în amestec pentru care nu avem reţete de bază, fiecare dintre ele fiind consacrate şi cunoscute printr-o reţetă proprie, cu produse de bază, produse corectoare şi alte ingrediente fixe, stabilite precis în reţete.

Dintre reţetele de cocteiluri specifice menţionăm: Zarea Dry, Covasna cocteil, Zarea cocteil, Montan cocteil, Mărin cocteil, Vodcatini (seci); Bucureşti cocteil, August cocteil, Nety cocteil, Matinal cocteil, Şampanie cocteil (demiseci); Insula pinilor cocteil, Rose cocteil (dulci); Paradis tropical, Buze de miere cocteil (foarte dulci); tomato cocteil, orange cocteil, reconfortant cocteil (fără alcool) etc.

Cocteilurile menţionate mai sus se pot pregăti în barurile noastre, alegîndu-se materiile prime pe care le avem în unitate.

Cocteiluri clasice

Flip-urile sînt băuturi scurte (short drinks) hrănitoare şi reconfortante, recomandate clienţilor atît dimineaţa, cît şi după-amiaza. Se servesc în pahare speciale de flip sau, în lipsa acestora, în flute. Se pregătesc prin metoda agitării. Sînt caracterizate prin aceea că au în compoziţie un gălbenuş de ou, zahăr şi o componentă alcoolică.

Reţetă de bază: 2—3 cuburi mari de gheaţă, 1 gălbenuş de ou, componentul alcoolic (coniac, vermut, vodcă, whisky, rom etc.), zahăr pudră şi nucşoară pentru mucedare.

Precauţii: oul să fie foarte proaspăt; agitarea se face energic şi foarte repede (10 secunde).

Serviciul: în paharul recomandat pe farfurioară-suport şi pai, fără decor.

Remarcă: dacă avem de preparat 5 flip-uri, pregătim mai întîi 3 şi apoi 2.

Fizz-urile. Sînt băuturi lungi (long drinks), răcoritoare şi reconfortante, recomandîndu-se pentru potolirea setei. Se servesc în pahare speciale de fizz sau, în lipsa acestora, în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda agitării. Sînt caracterizate prin aceea că au în compoziţie suc de lămîie, sifon (apă minerală), zahăr, o componentă alcoolică şi albuş de ou (facultativ).

Reţeta de bază: 10—15 cuburi mici de gheaţă (1/3 din shaker), 1 jet de sifon, componenta alcoolică prevăzută în reţetă (gin, whisky, rom, vin desert, vermut, coniac etc.) şi albuş de ou la cererea clientului. Se completează paharul clientului cu sifon.

Precauţii: oul trebuie să fie foarte proaspăt; înainte de a stoarce lămîia, se scoate o rondelă din aceasta pentru decor; agitarea este energică şi prelungită (2 minute) pînă cînd pe shaker se formează o crustă albă.

Serviciul: în paharul clientului, decorat cu o rondelă de lămîie, pe farfurioară-suport, cu pai.

Remarcă: nu se prepară mai mult de 4 fizz-uri deodată.

Cobbler-urile. Sînt băuturi lungi (long drinks), răcoritoare şi reconfortante, recomandîndu-se în special în sezonul călduros, cu prioritate femeilor. Se servesc în pahare speciale pentru cobbler sau în cupe de şampanie. Se pregătesc prin metoda dresării. Sînt caracterizate prin conţinut scăzut de alcool, gheaţă pisată şi fructe.

Reţeta de bază: gheaţă pisată (2/3 din pahar), componente alcoolice şi lichioruri aromate, fructe (componentele alcoolice pot fi: şampanie, cherry brandy, vinuri licoroase, vodcă, vermut, whisky, gin etc.).

Precauţii: pentru a pregăti un cobbler este necesar ca, în afara componentei alcoolice principale, în reţetă să se prevadă şi ingrediente aromatice, care împreună cu fructele să-i asigure o aromă deosebită. Un rol deosebit revine fructelor care trebuie aranjate artistic (estetic). Se recomandă: piersici, caise, struguri, cireşe, ananas, banane, portocale, fragi, căpşuni. Fructele pot fi proaspete, congelate sau din compoturi.

Serviciul: în paharul recomandat, pe farfurie-suport, cu pai şi linguriţă.

Remarcă: garnitura trebuie să aibă un aspect deosebit; se realizează în faţa clientului, cu o furculiţă şi un cuţit de fructe, deci fără ajutorul degetelor.

Soda-urile. Sînt băuturi lungi (long drinks), stimulatoare şi reconfortante recomandîndu-se cu succes în sezonul călduros. Se servesc în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin dresare. Sînt caracterizate prin aceea că au un singur component alcoolic şi se completează cu apă minerală bogată în bioxid de carbon.

Reţeta de bază: 1 măsură din componenta alcoolică prevăzută în reţetă (40 ml whisky, 50 ml celelalte — coniac, vermut, rom, gin etc.) şi apă minerală bogată în bioxid de carbon (Bodoc, Borsec).

Precauţii: componentele să fie foarte reci în momentul servirii.

Serviciul: în paharul recomandat (tumbler mijlociu) pe farfurie-suport, fără pai, la cererea clientului putîndu-se oferi gheaţă separat sau direct în pahar.

Remarcă: respectarea reţetei de bază este absolut obligatorie, mai ales cînd clienţii sînt englezi sau proveniţi din sfera de influenţă engleză.

High-Ball-urile sînt băuturi lungi (long drinks), reconfortante şi răcoritoare, recomandate mai ales bărbaţilor în zilele călduroase. Se servesc în

pahare speciale (cupe-balon mari) sau în lipsa acestora în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda dresării. Sînt caracterizate prin aceea că au în compoziție o componentă alcoolică, gheață și ginger ale.

Rețeta de bază: 1—2 cuburi de gheață mari în paharul clientului, componenta alcoolică prevăzută în rețetă (30—50 ml), gingerale, bine răcit, zest lung sau coajă de lămîie tăiată în spirală.

Precauții: coaja de lămîie se fixează prima în pahar, după aceea gheața, componenta alcoolică și băutura nealcoolică în completare.

Remarcă: dacă nu avem la dispoziție gingerale, aceasta poate fi înlocuită cu tonic-water sau sintonic, situație în care clientul va fi anunțat.

Rickey-urile sînt băuturi lungi (long drinks), reconfortante și răcoritoare, recomandate, ca și high-ball-urile, cu prioritate, bărbaților, în sezonul călduros, după-amiază. Se servesc în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda dresării. Sînt caracterizate ca fiind băuturi foarte simple, pe bază de suc de lămîie, alcool și apă minerală.

Rețeta de bază: 1/2 lămîie (50 g), 1—2 cuburi de gheață, o măsură component alcoolic (coniac, gin, whisky, rom etc.) și 100 ml apă minerală rece.

Nu necesită precauții deosebite.

Servicîul: în paharul recomandat, pe farfurioară-suport, cu linguriță cu coadă lungă.

Remarcă: lămîia se taie în jumătate pe lung, punîndu-se o jumătate în pahar, după care se zdrobește cu ajutorul lingurii de bar, se adaugă alcoolul și apa minerală, putînd fi decorat cu o rondelă de lămîie pe marginea paharului.

Collins-urile sînt băuturi lungi (long drinks), reconfortante și răcoritoare, recomandate pentru potolirea setei. Se servesc în pahare speciale pentru collins, cu o capacitate între 400—500 ml sau în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda dresării. Sînt caracterizate prin aceea că alcoolul prevăzut în rețetă este foarte mult diluat prin cantitatea mare de apă minerală care se adaugă.

Rețeta de bază: se pun în paharul clientului o linguriță de zahăr pudră, 1/2 măsură suc de lămîie și o măsură din componenta alcoolică. Se amestecă bine pentru omogenizare, se adaugă cîteva cuburi de gheață, în funcție de mărime, se completează cu apa minerală, se amestecă din nou, după care se servește clientul.

Precauții: amestecul trebuie făcut repede; în locul zahărului pudră, se poate pune sirop de zahăr, omogenizarea realizîndu-se mai rapid.

Servicîul: în paharul recomandat, pe farfurie-suport, cu pai și linguriță.

Crusta-urile sînt băuturi scurte (short drinks), concentrate, recomandate cu precădere bărbaților, după masă. Se servesc în pahare-balon, avînd capacitatea de cca 300 ml. Se pregătesc prin metoda agitării. Sînt caracterizate prin aceea că nu au în compoziție nici apă minerală, nici sifon, iar paharul în care se servesc are bordură fină de zahăr, formată prin introducerea paharului cu toată circumferința într-un vas cu zahăr.

Rețeta de bază: spirală de lămîie în paharul clientului; în shaker — 5—6 cuburi mari de gheață, 1/2 măsură suc de lămîie, o măsură din componenta alcoolică prevăzută în rețetă (coniac, vodcă, whisky, gin, rom etc.), 1 lg. b. zahăr pudră, 2 dash-uri angostură bitter și 1/10 marraschino sau triple sec.

Precauții: durata agitării 10—15 secunde.

Servicîul: în paharul recomandat, pe farfurioară-suport, cu pai.

Remarcă: la cererea clientului, se poate adăuga apă minerală sau sifon foarte rece, dar numai în paharul clientului, după ce băutura a fost pregătită în shaker.

Cooler-urile sînt băuturi lungi (long drinks), răcoritoare și reconfortante; se recomandă pe timp călduros, cu prioritate bărbaților. Se servesc în pahare de tip tumbler mijlociu. Sînt caracterizate prin aceea că componenta alcoolică prevăzută în rețetă este corectată cu suc de lămîie, diminuîndu-se concentrația alcoolică prin adaus de ginger ale sau sintonic. Se pregătesc prin metoda agitării.

Rețeta de bază: există o varietate de rețete cu prescripții speciale de pregătire, dintre care cea pentru cooler, în general, este următoarea: 5—6 cuburi mici de gheață, 2 lg.b. zahăr pudră, 1/4 măsură suc de lămîie, 1 măsură component alcoolic prevăzut în rețetă, se completează paharul clientului cu ginger ale.

Servicîul: în paharul recomandat, pe farfurioară-suport, cu pai.

Remarcă: băutura poate fi decorată cu o rondea subțire de lămîie, ginger ale-ul poate fi înlocuit cu tonic water (sintonic), răcit, ca și ginger ale, foarte bine.

Daisy-urile sînt băuturi lungi (long drinks) demiseci, apetisante și răcoritoare, recomandate femeilor în zilele călduroase. Se pregătesc prin agitare. Se servesc în pahare speciale — cupe pentru daisy, asemănătoare cupelor pentru anti-spumante, sau, în lipsa acestora, cupe de șampanie obișnuite. Nu comportă precauții deosebite.

Rețeta de bază: 5—6 cuburi mici de gheață, sucul de la o jumătate de lămîie, 1/2 măsură sirop de zmeură, 1 măsură componentă alcoolică (gin, whisky, rom, cherry brandy, aperitiv de vișine). Se agită energic, după care se toarnă în paharul clientului, adăugîndu-se 4—5 cireșe confiate sau din compot și 3—4 jeturi de sifon.

Servicîul: în paharul recomandat, pe farfurioară-suport, cu linguriță și pai.

Remarcă: în funcție de caracteristicile alcoolului de bază, siropul sau lichiorul trebuie astfel ales încît să se armonizeze la gust cu restul componentelor. Paharul nu este decorat

Sour-urile sînt băuturi lungi (long drinks), răcoritoare și reconfortante, recomandîndu-se deopotrivă bărbaților și femeilor. Se servesc în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda agitării. Sînt asemănătoare fizz-urilor, cu deosebirea că nu au albuș de ou, adăugîndu-li-se în plus două cireșe din compot.

Rețeta de bază: se pun în shaker 5—6 cuburi mici de gheață, peste care se adaugă 1/4 măsură suc de lămîie, 2 lg. b. zahăr pudră, măsura din componenta alcoolică prevăzută în rețetă, decorîndu-se cu două cireșe și cîte o optime de lămîie și portocală.

Precauții: agitarea durează cca 1 minut, pînă ce pe shaker s-a format o peliculă fină de gheață.

Remarcă: la cererea clientului, se poate adăuga un jet de sifon; decorarea este o chestiune de fantezie a barmanului, care poate înlocui optimea de lămîie și portocală cu rondele.

Servicîul: în paharul recomandat, pe farfurie-suport, cu linguriță cu coadă lungă și pai.

Julep-urile sînt băuturi lungi (long drinks) foarte răspîndite în Anglia și America, fiind recomandate după masă, ca băuturi răcoritoare. Se servesc în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda dresării. Sînt caracterizate prin aceea că au o aromă specifică de mentă proaspătă, ceea ce le face reconfortante și răcoritoare.

Rețeta de bază: două lingurițe cu zahăr pudră, care se dizolvă în apă rece, trei crenguțe mici de mentă, care se zdrobesc cu coada lingurii de bar peste siropul din tumbler, după care se scot, se completează paharul 2/3 cu gheață pisată, se adaugă componenta alcoolică prevăzută în rețetă, se rotește paharul pe masa de lucru pentru a se răci bine, se adaugă peste gheață cîteva fructe mici proaspete sau din compot și o crenguță de mentă.

Precauții: gheața pisată trebuie sfărîmată în granule mai mari, pentru a se putea menține mai mult în paharul clientului.

Servicîul: în paharul recomandat, pe farfurioară-suport, linguriță cu coadă lungă și pai.

Remarcă: se recomandă cu succes clienților englezi și americani.

Fix-urile sînt, de regulă, băuturi lungi (long drinks), recomandate ca aperitiv bărbaţilor, înaintea meselor principale şi, ca băuturi răcoritoare, după mese. Se servesc în tumblere mici. Se pregătesc prin metoda dresării. Sînt caracterizate printr-o concentraţie mai mare de alcool.

Reţeta de bază: 1 lg. b. sirop de zahăr (1 lg.b. zahăr pudră dizolvat separat în puţină apă rece), 1/4 măsură suc de lămîie, 1/4 măsură aperitiv vişine sau alt ingredient aromat, o măsură din componenta alcoolică de bază prescrisă în reţetă; se amestecă cu lingura de bar, se completează cu gheaţă pisată (3—4 cuburi mari — 100 g) şi se decorează cu o tranşă subţire de lămîie, aşezată peste gheaţă.

Precauţii: amestecul băuturii se face cu lingura de bar de două ori; prima oară după ce în pahar au fost puse componentele lichide şi a doua oară după ce s-a adăugat gheaţa pisată.

Grog-urile sînt băuturi calde, recomandate deopotrivă în sezonul rece şi în cel cald. Se servesc în pahare speciale de grog sau în pahar de ceai cu suport. Se pregătesc prin metoda dresării. Se caracterizează prin aceea că sînt stimulante, avînd un rol tonic pentru organism.

Reţeta de bază: într-un vas de capacitate corespunzătoare (ibric) se pun o măsură din componenta alcoolică de bază, 1/4 măsură suc de lămîie, 2 lg.b. zahăr pudră, două cuişoare, o bucată mică scorţişoară şi trei măsuri apă rece proaspătă. Se pune totul la fiert, după care se scot cuişoarele şi scorţişoara, turnîndu-se în paharul de grog pregătit şi încălzit în prealabil.

Precauţii: pentru a nu se sparge paharul, se pune în el o linguriţă sau furculiţă, peste care se toarnă conţinutul fierbinte.

Serviciul: în paharul recomandat, pe farfurie-suport.

Remarcă: fierberea grogului se poate face fie pe reşou, fie cu ajutorul unui termoplonjon (fierbător electric) cu care se amestecă conţinutul în timpul fierberii, pentru a obţine o încălzire uniformă a lichidului. De asemenea, apa utilizată trebuie să fie întotdeauna proaspătă, neîncălzită în prealabil; paharul se încălzeşte pentru ca în momentul servirii băutura să fie cît mai fierbinte.

Alcoolul recomandat pentru grogurî: rom, arrak, coniac, vodcă, whisky, gin. Poate fi decorat cu o rondelă de lămîie.

Egg-nog-urile sînt băuturi pe bază de lapte, ouă şi o componentă alcoolică sau nealcoolică, ceea ce le recomandă ca hrănitoare şi reconfortante, deopotrivă pentru bătrîni, tineri, bolnavi, sportivi etc., atît în sezonul cald cît şi în cel rece. Se servesc în pahare de grog sau în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda agitării (cele reci) şi prin metoda amestecului (cele calde). Se caracterizează prin aceea că sînt băuturi hrănitoare, pregătite cu lapte, ouă, componenta alcoolică şi aromatizate cu nucşoară. La egg-nog rece se pune oul întreg, în timp ce la cel cald numai gălbenuşul.

Reţeta de bază pentru egg-nog rece: se pun în shaker 8—10 cuburi mici de gheaţă, un ou întreg, trei linguriţe de zahăr pudră, o măsură din componenta alcoolică prevăzută în reţetă (coniac, rom, whisky, vodcă; lichior, vinuri licoroase etc.) şi trei măsuri de lapte fiert, rece. După agitare se muscadează. Pentru egg-nog cald: într-un tumbler mijlociu, se pun gălbenuşul de ou (1—2) şi zahărul pudră, care se amestecă cu ajutorul unei furculiţe pînă se omogenizează; se adaugă laptele fierbinte, amestecînd continuu, după care se adaugă componenta alcoolică şi se muscadează.

Precauţii: agitarea se face ca la prepararea fizz-ului, deci energic şi timp îndelungat, pentru a obţine o bună omogenizare.

Remarcă: egg-nog-urile se prepară în general cu rom şi coniac, restul componentelor, dacă se utilizează, constituie o excepţie.

Punch-urile sînt băuturi lungi (long drinks) reconfortante, ce pot fi oferite tuturor categoriilor de clienţi atît iarna, cît şi vara, putînd fi servite calde sau reci. Se servesc în pahare de punch sau, în lipsa acestora, în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda dresării, în două maniere total diferite: în paharul clientului sau în bol, pentru mai multe persoane. Caracteristic pentru un punch este faptul că se prezintă ca o băutură reconfortantă, reunind siropuri, alcooluri şi fructe de regulă din compot sau proaspete.

Reţeta de bază pentru punch rece: se pun în pahar două linguriţe cu zahăr pudră şi se dizolvă cu puţină apă rece, după care se adaugă 1/2 măsură suc de fructe aromat (de preferinţă ananas), 1/4 măsură suc de lămîie, o măsură din componenta alcoolică prevăzută în reţetă; se umple 3/4 cu gheaţă pisată, se amestecă bine şi se decorează cu cîteva bucăţi mici de ananas şi două—trei cireşe roşii. Pentru punch cald în pahar: se pune în vasul pentru fiert (ibric) 2 lg.b. cu zahăr pudră, 1/2 măsură suc de lămîie, o măsură din componenta alcoolică prevăzută în reţetă şi trei măsuri de apă rece proaspătă. Se fierbe la foc încet şi se toarnă în paharul destinat pentru servire. Pentru punch rece în bol (preparare pentru 15 persoane): se pun într-un vas mare de sticlă fructele curăţate de coajă şi simburi (ananas, piersici, caise, căpşuni etc.) peste care se presară 400 g zahăr pudră şi se lasă la rece aproximativ o oră pentru ca zahărul să pătrundă în fructe. Se adaugă apoi patru măsuri de suc de lămîie, două măsuri triple sec, două măsuri lichior de portocale, patru măsuri de coniac şi patru măsuri de rom, după care se amestecă uşor conţinutul şi se lasă la rece cîteva ore.

Se trece conţinutul în vasul de punch în care în prealabil au fost puse cîteva bucăţi mari de gheaţă (calupuri) şi peste care se toarnă în ultimul moment apa minerală, sifon sau şampanie foarte bine răcite. Se amestecă totul cu ajutorul unui luş, care se utilizează şi pentru servire în paharul clientului.

Precauţii: fructele nu trebuie să fie în cantităţi mari, ca la o salată de fructe.

Serviciul: în paharul recomandat, pe farfurioară-suport, cu pai şi linguriţă.

Remarcă: alegerea componentei alcoolice de bază este o chestiune de gust, iar fructele alese din sortimente trebuie să aibă un parfum (aromă) deosebit.

Milk-Shake-urile sînt băuturi lungi, pe bază de lapte şi componente alcoolice şi nealcoolice, recomandate tuturor categoriilor de clienţi atît vara, cît şi iarna. Se servesc în pahare speciale sau în tumblere mijlocii. Se pregătesc prin metoda agitării. Sînt caracterizate ca fiind un amestec de lapte cu diferite componente, fără ouă şi cu o aromă fină de nucşoară.

Reţeta de bază: se pun în shaker 5—6 cuburi mici de gheaţă, trei măsuri de lapte fiert, rece, o măsură din componenta alcoolică sau nealcoolică (siropuri sau sucuri de fructe aromate) după care se agită, se toarnă în paharul clientului şi se muscadează.

Precauţii: agitarea se face puternic şi îndelung (1—2 min), recomandîndu-se folosirea turmixului.

Serviciul: în paharul recomandat, pe farfurioară-suport, cu pai.

Remarcă: clienţii americani obişnuiesc să comande un milk-shake, înţelegînd prin acesta de regulă un egg-nog rece, situaţie ce trebuie cunoscută, cerîndu-li-se clienţilor acordul.

NR. CRT.	DENUMIREA REȚETEI	METODA DE PREGĂTIRE	PAHARUL RECOMANDAT	GHEAȚA	COMPONENTE PRINCIPALE ȘI INGREDIENTE	RECOMANDĂRI
1	2	3	4	5	6	7
	COCTEILURI SPECIFICE					
1	Zarea cocteil	Amestec	De aperitiv	3 cuburi mari	25 ml bitter sec Zarea 25 ml vermut roșu Zarea 1 zest lung de lămîie	La cererea unor clienți, se poate adăuga 1—2 jet sifon
2	Vodcatini	Amestec	De aperitiv	2—3 cuburi mari	30 ml vodcă Stalicinaia 15 ml vermut alb Zarea 5 ml suc de lămîie 1—2 bucăți arpagic confiat	Se poate folosi și vodcă Maskovskaia
3	Mărin cocteil	Dresare	Balon pentru coniac	2—3 cuburi pentru răcirea paharului	10 ml suc de lămîie 10 ml suc de portocale 30 ml coniac Dunărea 10—15 ml sintonic 10 g portocală și un bob de strugure roșu	Bobul de strugure se montează în mijlocul rondelei
4	Bulevard cocteil	Agitare (10—15 secunde)	De aperitiv	3 cuburi mari	20 ml bitter Zarea 20 ml coniac Milcov 10 ml Cabernet 1 dash angostură bitter	Se garnisește cu un zest rotund de lămîie
5	Turist cocteil	Dresare	De aperitiv	1 cub mare de gheață	25 ml vermut alb 25 ml bitter Zarea 2 zest-uri de lămîie și portocală 5 ml suc de lămîie	
6	București cocteil	Agitare (10—15 sec.)	De aperitiv	3 cuburi mari	20 ml vermut roșu Zarea 30 ml Whisky 2 dash angostură 1—2 cireșe albe din compot	

1	2	3	4	5	6	7
7	Montan cocteil	Agitare (20—30 sec.)	De aperitiv	3 cuburi mari	10 ml suc de portocale 30 ml rachiu de brad 10 ml vermut alb Zarea (sec)	Se poate decora cu o stea dintr-o rondelă de portocală sau un mugure de brad
8	August cocteil	Agitare (30 secunde)	De aperitiv	3 cuburi mari	15 ml sirop de cătină 30 ml vodcă extra 45° 10 g lămîie și portocală (cuburi)	Siropul de cătină poate fi înlocuit cu sirop de afine
9	Cocteilul președintelui	Amestec	De aperitiv	3 cuburi mari	25 ml rom Havana Club alb 25 ml vermut roșu Zarea 1 zest de portocală 1 măslină verde sau o cireașă	
10	Șampanie cocteil	Dresare	Cupă sau flută pentru șampanie	1 cub mare	1 cub de zahăr îmbibat cu angostură 100 ml șampanie Zarea sec sau demisec	Șampania Zarea poate fi înlocuită cu alte sortimente seci sau demiseci
11	Stela cocteil	Agitare	Cupă de lichior	3 cuburi mari	20 ml vermut roșu specialitate 30 ml lichior cremă mocca 10 g zahăr tos fin pentru bordură dublă	Se decorează cu o stea din coajă de portocală
12	Vera cocteil	Agitare	Pahar de cocteil	2—3 cuburi mari	20 ml Triple sec 10 ml suc de portocale 10 ml suc de lămîie 10 ml sirop de zahăr	Se decorează cu o cireașă roșie
13	Nina cocteil	Agitare	Pahar de cocteil	2 cuburi mari	15 ml sirop de zmeură 20 ml vermut Mamaia roșu 15 ml suc de ananas 5 g ananas (un cub)	
14	Nety cocteil	Agitare	De cocteil	2 cuburi mari	20 ml suc de ananas 5 ml sirop de lămîie 50 ml vodcă 1—2 cuburi de ananas pt. decor	Se poate decora cu o cireașă albă din compot, dacă nu avem ananas

1	2	3	4	5	6	7
15	Mentol cocteil	Amestec	De cocteil	3 cuburi mari	10 g zahăr farin 20 ml lichior cremă de mentă 30 ml suc de ananas 1 crenguță mentă pentru decor	Crema de mentă se poate înlocui cu Peppermint
	COCTEILURI INTERNAȚIONALE					
16	Alexander cocteil	Agitare (1 minut)	Pentru cocteil	3 cuburi mari	15 ml frișcă lichidă 15 ml lichior cremă de cacao 20 ml coniac Milcov 1—2 g ciocolată rasă	Alexandra cocteil se prepară în mod asemănător, înlocuindu-se coniacul cu gin
17	Alpin cocteil	Agitare scurt-energic (20—30 sec.)	Pentru cocteil	3 cuburi mari	2 ml sirop zmeură 5 ml suc de lămîie 5 ml Triple sec 15 ml coniac Milcov 15 ml rom Havana club	Se decorează cu o rondelă de lămîie (10 g) Triple sec poate fi înlocuit cu un rachiu de fructe
18	Americano cocteil	Dresare	Pentru aperitiv	Pisată pentru răcirea paharului	25 ml Bitter Campari 25 ml vermut roșu (Cinzano sau Martini) 1 zest rotund de lămîie	La cerere se oferă apă minerală sau sifon separat
19	Astoria cocteil	Amestec	Pentru aperitiv	2—3 cuburi mari	1 ml suc de portocale 30 ml Gin Gordon's Dry 20 ml vermut alb Martini 1 zest rotund de portocală 1 măslină	
20	Aviatic cocteil	Agitare (10—15 secunde)	Pentru aperitiv	3 cuburi mari	2 ml Marraschino 15 ml suc de lămîie 35 ml gin	
21	Banana cocteil	Agitare (10—20 sec.)	De cocteil	3 cuburi mari	25 ml lichior cremă de banane 25 ml coniac Murfatlar	
22	Banana Daiquiri	Agitare turmix (40 secunde)	Tumbler mijlociu bine răcit	4—6 linguri gheață pisată	5 ml suc de lămîie 20 g zahăr pudră 50 ml rom alb 25 g banană (felii subțiri)	Se pregătesc minimum 2 porții

1	2	3	4	5	6	7
23	Bel-ami cocteil	Agitare (1 minut)	De cocteil mare	3 cuburi mari	25 ml vodcă 25 ml lichior cremă de cacao 50 ml coniac Dunărea 1 gălbenuș de ou proaspăt	
24	Blondine cocteil	Agitare (Shaker 30—40 sec.)	De cocteil mare	3 cuburi mari	50 ml lapte fiert, rece 25 ml lichior cremă de cacao 25 ml gin	Se muscadează
25	Bloody Mary	Amestec	De cocteil mare	5—6 cuburi mici	5 ml sos englezesc 15 ml suc de lămîie 25 ml vodcă 75 ml suc de roșii — sare și piper după gust	Se servește cu linguriță specială cu coadă lungă
26	Brandy cocteil	Agitare (10—15 sec.)	Pentru cocteil	3 cuburi mari	2 ml angostură bitter 10 g zahăr pudră 50 ml coniac Milcov	
27	Canadian cocteil	Amestec	Pentru cocteil	3 cuburi mari	2 ml angostură bitter 2 ml sirop de zmeură 15 ml vermut alb (Cinzano) 35 ml Whisky canadian	
28	Can-Can cocteil	Dresare	Cupă de șampanie	2—3 cuburi mici	50 ml vodcă 100 ml șampanie demisec 1 zest de portocală	
29	Carusso cocteil	Agitare (10—20 sec.)	De cocteil	3 cuburi mari	15 ml gin 15 ml vermut alb 20 ml lichior cremă de mentă	
30	Charles Chaplin cocteil	Agitare (10—20 sec.)	De cocteil	3 cuburi mari	15 ml suc de lămîie 15 ml coniac Zarea 20 ml gin 10 g portocală pentru o rondelă decor	
31	Cowboy cocteil	Agitare (30—40 sec.)	De cocteil	3—4 cuburi mari	15 ml frișcă lichidă 35 ml Whisky	
32	Flamingo cocteil	Agitare turmix (10 sec.)	Cupă de șampanie	4 cuburi mici	15 ml sirop de zmeură 25 ml suc de lămîie 25 ml suc de ananas 35 ml rom alb Havana Club	

1	2	3	4	5	6	7
33	Gibson cocteil	Amestec	De cocteil	3 cuburi mari	10 ml vermut alb sec 40 ml gin 1—2 boabe de arpagic confiat	Arpagicul se montează pe o scobitoare din plastic
34	Hong-Kong cocteil	Amestec	De cocteil mare	5—6 cuburi mici	1 ml angostură 5 g zahăr pudră 10 ml suc de lămîie 10 ml vermut alb 40 ml gin	
35	Manhattan cocteil (original)	Amestec	De cocteil	3 cuburi mari	2 ml angostură 20 ml vermut roşu 30 ml Whisky canadian 2 cireşe albe din compot	
36	Manhattan Latin cocteil	Amestec	De cocteil	3 cuburi mari	20 ml vermut roşu 30 ml rom alb 1 cireaşă pentru decor	
37	Martini on the Rocks	Dresare	Tumbler mic	2 cuburi mari	50 ml Martini Dry 1 măslină verde 1 zest de lămîie	
38	Mona Lisa cocteil	Agitare (30—40 sec.)	De cocteil mic	3 cuburi mari	15 ml vermut alb 15 ml cremă de cacao 1 cireaşă imbibată in Marraschino	
39	Mon amour cocteil	Agitare (10—20 sec.)	De cocteil	3 cuburi mari	10 ml lichior cremă de banană 40 ml vodcă 10 g banană (cubuleţe)	Banana poate fi inlocuită cu portocală
40	Napoleon cocteil	Amestec	De cocteil mare	3 cuburi mari	25 ml coniac superior 10 ml suc de lămîie proaspăt 50 ml vin alb parfumat (Muscat, Grasă, Tămîioasă) 1—2 jeturi sifon 1 zest de lămîie lung	

1	2	3	4	5	9	7
41	Negroni cocteil	Agitare energică (15—20 sec.)	De cocteil	3 cuburi mari	10 ml Carpano 15 ml Gin 25 ml Campari	Reţeta clasică 1/4 Carpano 1/4 Gin 1/2 Campari
42	Nikolaska cocteil	Dresare	Balon de coniac	Pisată pentru răcirea paharului	50 ml coniac 20 g lămîie 10 g zahăr tos fin	Lămîia se montează deasupra paharului, zahărul în formă de con
43	Old Fashioned Whisky cocteil	Dresare	Special pentru Old Fashioned	3—4 cuburi mari	10 g zahăr tos 4 ml angostură 50 ml Whisky american sau canadian 25 g portocală — o optime 25 g lămîie — o optime 3 cireşe roşii din compot 1 zest de lămîie (numai aroma)	Se amestecă mai intîi componentele, după care se adaugă fructele şi aroma de la zestul de lămîie. Apă separat şi linguriţă
44	Panama cocteil	Agitare (30—40 sec.)	De cocteil	3 cuburi mari	10 ml frişcă lichidă 15 ml lichior cremă de cacao 25 ml rom Jamaica	
45	Perfection cocteil	Amestec	De cocteil	3 cuburi mari	15 ml vermut alb sec 15 ml vermut roşu 20 ml gin	
46	Planter's cocteil	Agitare energică (15—20 sec.)	De cocteil	3 cuburi mari	15 ml suc de portocale 15 ml suc de lămîie 20 ml rom Havana Club	
47	Pousse-café amour	Dresare	De pousse-café	Pisată pentru răcirea paharului	1 gălbenuş de ou 15 ml lichior de vanilie 15 ml coniac 5 stele	
48	Prairie Oyster cocteil	Dresare	Mare de cocteil	Pisată pentru răcirea paharului	10 g sos tomat 5 g sos englezesc 1 gălbenuş de ou proaspăt 10 ml oţet de tarhon 5 ml ulei de măsline — boia iute şi sare după gust	Se serveşte separat un pahar de apă minerală sau sifon rece

1	2	3	4	5	6	7
49	Gin Richey	Dresare	Tumbler mijlociu	5—6 cuburi mici	1/2 lămîie care se presează cu o furculiță și se pune în paharul respectiv 50 ml gin 100 ml apă minerală sau sifon rece	Se servește cu linguriță
50	Royal coctail	Agitare (15—20 sec.)	De coctail	3 cuburi mari	2 ml Marraschino 20 ml gin 15 ml Cherry Brandy 15 ml vermut alb 1 cireașă albă din compot	
51	Side car coctail	Agitare energică (10—15 sec.)	De coctail	3 cuburi mari	17 ml suc de lămîie 17 ml Cointreau 17 ml coniac	
52	Paradis tropical	Agitare (20—30 sec.)	De coctail	5—6 cuburi mici	10 g zahăr pudră 15 ml suc de portocale 15 ml suc de lămîie 25 ml rom Havana Club 25 g lămîie (o optime) 10 g zahăr tos fin	
53	Tomato coctail	Amestec	Mare de coctail	5—6 cuburi mici	10 g sos de tomate 25 ml suc de portocale 75 ml suc de roșii 1 vîrf cuțit boia de ardei iute	Sucul de portocale se poate înlocui cu suc de lămîie
54	Neil Armstrong Collins	Dresare	Cupă de șampanie	Pisată pentru răcirea paharului	25 ml suc grape-fruit 20 ml coniac superior (Tîrnave) 100 ml șampanie extra demisec 1 zest de lămîie	
55	Edwin Aldrin Collins	Dresare	Cupă de șampanie	Pisată pentru răcirea paharului	5 ml Ricard 20 ml Whisky Bourbon 100 ml șampanie extra sec 10 g portocală — pentru decor	

1	2	3	4	5	6	7
	COCTEILURI CLASICE					
56	Brandy Flip	Agitare (10—15 sec.)	Special pentru flip	3 cuburi mari	1 gălbenuș de ou 10 g zahăr pudră 50 ml coniac Milcov — nucșoară pentru muscadare	Agitare scurtă, energică
57	Jamaica Flip	Agitare (10—15 sec.)	Special pentru flip	3 cuburi mari	1 gălbenuș de ou 10 g zahăr pudră 50 ml rom Jamaica — nucșoară pentru muscadare	Agitare scurtă, energică
58	Whisky Flip	Agitare (10—15 sec.)	Special pentru flip	3 cuburi mari	1 gălbenuș de ou 10 g zahăr pudră 50 ml Whisky — nucșoară pentru muscadare	Agitare scurtă, energică
59	Gin Fizz	Agitare (1—2 minute)	Tumbler mijlociu	8—10 cuburi mici	20 g zahăr pudră 25 ml suc de lămîie 50 ml gin 1 jet scurt de sifon în shaker 1 albuș de ou (facultativ) 10 g lămîie (rondea) pentru decor 3—4 jeturi de sifon după agitare în pahar	Rondela de lămîie se montează pe marginea paharului
60	Brandy Fizz	Agitare (1—2 minute)	Tumbler mijlociu	8—10 cuburi mici	20 g zahăr pudră 25 ml suc de lămîie 50 ml coniac Murfatlar 1 jet scurt de sifon în shaker 1 albuș de ou — facultativ 3—4 jeturi sifon în pahar după agitare 10 g lămîie (rondea) pentru decor	Coniacul poate fi înlocuit cu un alt sortiment

1	2	3	4	5	6	7
61	Vodca Fizz	Agitare (1—2 minute)	Tumbler mijlociu	8—10 cuburi mici	20 g zahăr pudră 25 ml suc de lămîie 50 ml vodcă Maskovskaia sau Stalicinaia 1 jet sifon în shaker 3—4 jeturi sifon în paharul clientului 10 g lămîie pentru decor (rondea)	
62	Şampanie Cobbler	Dresare	Pentru cobbler sau cupă mare de şampanie	Pisată 100 g	20 ml sirop de zahăr 100 g fructe asortate (piersici, cireşe, struguri, banane, mandarine ş.a.) 50 ml şampanie demisec 5 ml lichior portocale 5 ml lichior Triple sec	Lichiorurile pot fi înlocuite cu altele asemănătoare. Se serveşte cu pai şi linguriţă
63	Cotnari Cobbler	Dresare	Pentru cobbler sau cupă	Pisată 100 g	100 g fructe din cocteil de fructe (compot) 5 ml lichior migdale 5 ml Triple sec 50 ml vin de Cotnari	Vinul de Cotnari poate fi înlocuit cu Chardonnay. Se serveşte cu pai şi linguriţă
64	Vermut Soda	Dresare	Tumbler mijlociu	Pisată pentru răcirea paharului	50 ml vermut Zarea 100 ml apă minerală Borsec 1 zest de lămîie	Băuturile sînt foarte bine răcite. Se servesc fără pai
65	Brandy Soda	Dresare	Tumbler mijlociu	Pisată pentru răcirea paharului	50 ml coniac 100 ml apă minerală sau sifon	idem
66	Gin Soda	Dresare	Tumbler mijlociu	Pisată pentru răcirea paharului	50 ml gin 100 ml apă minerală sau sifon 1 zest de lămîie	idem
67	Milcov High-Ball	Dresare	Cupă-balon mare sau tumbler mijlociu	2 cuburi mari	1 spirală de lămîie prinsă pe marginea paharului 50 ml coniac Milcov 100 ml Ginger Ale sau Sintonic	Deşi sînt băuturi lungi se prepară cu gheaţă cuburi mari

1	2	3	4	5	6	7
68	Havana Club High-Ball	Dresare	Cupă-balon mare sau tumbler mijlociu	2 cuburi mari	1 spirală de lămîie 50 ml rom alb Havana Club light-dry 100 ml apă naturală foarte rece	Apa naturală poate fi înlocuită cu sifon sau Sintonic
69	Vodca Rickey	Dresare	Tumbler mijlociu	2 cuburi mari	1/2 lămîie (50 g) tăiată pe lung 50 ml vodcă extra 45° 100 ml sifon sau apă minerală foarte rece 10 g lămîie (rondea pentru decor)	Lămîia se zdrobeşte în pahar cu ajutorul unei furculiţe. Se serveşte cu linguriţă
70	Whisky Rickey	Dresare	Tumbler mijlociu	2 cuburi mari	1/2 lămîie (50 g) 50 ml Whisky 100 ml apă minerală sau sifon foarte rece 10 g portocală pentru decor	Decorul se aşază pe marginea paharului
71	Tom Collins (original)	Dresare	Pentru Collins sau tumbler	1—2 cuburi mari	10 ml sirop de zahăr 25 ml suc de lămîie 50 ml London Dry gin 100 ml apă minerală sau sifon foarte rece	Amestecul este rapid şi scurt în 2 reprize: I: zahărul, sucul şi ginul; II: totul
72	Brandy Collins	Dresare	Pentru Collins sau tumbler mijlociu	1—2 cuburi mari	10 g zahăr pudră 25 ml suc de lămîie 50 ml coniac Milcov 100 ml apă minerală sau sifon foarte rece	Coniacul Milcov poate fi înlocuit cu un alt coniac superior
73	Milcov Crusta	Agitare (10 sec.)	Cupă-balon mare	4—5 cuburi mari	25 ml suc de lămîie 50 ml coniac Milcov 20 g zahăr pudră 2 ml angosturi bitter 5 ml Marraschino sau Triple sec — decorul	Pentru decor: 10 g zahăr, 1/8 lămîie şi o spirală de lămîie. Agitarea este energică şi foarte scurtă pentru a nu se dilua conţinutul

1	2	3	4	5	6	7
74	Havana Crusta	Agitare (10 sec.)	Cupă-balon mare	4—5 cuburi mari	15 ml suc de lămîie 15 ml suc ananas 5 ml Triple sec Havana Club 50 ml rom Havana Club light dry 20 g zahăr pudră 2 ml angostură bitter	idem
75	Brandy Cooler (original)	Agitare	Tumbler mijlociu	8—10 cuburi mici	20 g zahăr pudră 15 ml suc de lămîie 50 ml coniac superior de marcă 100 ml Ginger Ale	Ginger Ale-ul se completează după agitare. Se servește cu pai
76	Chardonnay Cooler	Agitare	Tumbler mijlociu	8—10 cuburi mici	20 g zahăr pudră 15 ml suc de lămîie 50 ml Chardonnay de Murfatlar 100 ml sifon rece sau Sintonic 10 g portocală pentru decor fantezi	
77	Triple sec Daisy	Agitare	Cupă pentru Daisy sau cupă pentru șampanie	5—6 cuburi mici	15 ml suc de lămîie 25 ml sirop de zmeură 50 ml Triple sec 4—5 cireșe roșii din compot 3—4 jeturi de sifon rece	Sifonul se adaugă în pahar după agitare. Se servește cu pai și linguriță
78	Milcov Daisy	Agitare	Cupă pentru Daisy sau cupă pentru șampanie	5—6 cuburi mici	10 ml suc de lămîie 25 ml sirop de zmeură 50 ml coniac Milcov 4—5 cireșe din compot 3—4 jeturi de sifon în pahar	
79	Murfatlar Fix	Dresare	Tumbler mic	2—3 cuburi mari pisată	10 g sirop de zahăr 15 ml suc de lămîie 15 ml aperitiv vișine 50 ml coniac Murfatlar 10 g lămîie (rondelă) în pahar pentru decor peste gheață	Se amestecă siropul, sucurile și alcoolul, după care se adaugă gheață pisată. Se servește cu linguriță și pai

1	2	3	4	5	6	7
80	Carpați Fix	Dresare	Tumbler mic	2—3 cuburi mari pisată	10 g sirop de zahăr 15 ml suc de ananas 15 ml sirop de portocale 50 ml aperitiv Carpați 10 g portocală (rondelă) pentru decor	
81	Jamaica Sour	Agitare	Tumbler mijlociu	8—10 cuburi mici	20 g zahăr pudră 15 ml suc de lămîie 50 ml rom Jamaica 15 g portocală (rondelă pentru decor) 2 vișine din compot 1—2 jeturi sifon rece la cererea clientului	Rondela de portocală se montează pe marginea paharului
82	Egg-Sour	Agitare	Pentru high-ball	8—10 cuburi mici	1 ou întreg 10 g zahăr pudră 15 ml suc de lămîie 50 ml coniac superior 5 ml lichior portocale	Constituie excepție de la reteta de bază
83	Șampanie Julep	Dresare	Tumbler mijlociu	100 g gheață pisată	20 g zahăr pudră 3 crenguțe mici de mentă 30 g fructe asortate din cocteil de fructe 50 ml șampanie demisec	Se decorează cu o crenguță de mentă proaspătă
84	Whisky Julep	Dresare	Tumbler mijlociu	100 g gheață pisată	20 g zahăr pudră 3 crenguțe mici de mentă proaspătă 30 g fructe asortate din cocteil de fructe 50 ml Whisky	Se decorează cu o crenguță de mentă proaspătă. Clienții americani consideră că un Julep bun nu se poate face decît cu Bourbon.

1	2	3	4	5	6	7
85	**Brandy Grog**	Dresare	Pentru grog sau pahar drept cu suport		150 ml apă rece, proaspătă, care se fierbe 15 ml suc de lămîie 2 cuişoare 0,5 g scorţişoară 30 g zahăr pudră 50 ml coniac superior 10 g lămîie pentru decor (rondelă)	Alcoolul cu celelalte ingrediente se adaugă înainte de a fierbe apa. Paharul se încălzeşte în prealabil, neutralizîndu-se căldura cu un tacîm metalic
86	**Jamaica Grog**	Dresare	Pentru grog		150 ml apă rece, proaspătă 15 ml suc de lămîie 2 cuişoare 0,5 g scorţişoară 30 g zahăr pudră 50 ml rom Jamaica 10 g lămîie pentru decor (rondelă)	
87	**American Egg-Nog**	Agitare (80—90 sec.)	Tumbler mijlociu	3—4 cuburi mari	1 gălbenuş de ou 30 g zahăr pudră 25 ml frişcă lichidă 50 ml rom Bacardi sau Havana Club 100 ml lapte rece (se completează după agitare) — nucşoară pentru muscadare	După ce s-a adăugat laptele în paharul clientului se amestecă cu linguriţa şi se muscadează
88	**Rom Egg-Nog (rece)**	Agitare (80—90 sec.)	Tumbler mijlociu	8—10 cuburi mici	1 gălbenuş de ou 25 g zahăr pudră 50 ml rom Jamaica 100 ml lapte fiert, rece — nucşoară pentru muscadare	
89	**Brandy Egg-Nog (cald)**	Dresare	De grog sau tumbler mijlociu pe suport		1—2 gălbenuşuri de ou proaspete 30 g zahăr pudră 150 ml lapte fierbinte 50 ml coniac — nucşoară pentru muscadare	Se amestecă mai întîi gălbenuşurile cu zahărul, după care se adaugă laptele şi la urmă alcoolul. Amestecul se face treptat

1	2	3	4	5	6	7
90	**Havana Club Punch (rece)**	Dresare	Pentru punch sau pentru grog	100 g pisată	20 g zahăr pudră (sau sirop de zahăr) 15 ml suc de lămîie 25 ml suc de ananas 50 ml rom Havana Club 2—3 cuburi ananas din compot 2—3 cireşe roşii din compot	Gheaţa se adaugă după ce componentele, în afară de fructe, au fost amestecate. Se serveşte cu linguriţă şi pai
91	**Brandy Punch (cald)**	Dresare	Pentru punch sau pentru grog, încălzit în prealabil		20 g zahăr pudră 25 ml suc de lămîie 15 ml sirop de zmeură 50 ml coniac Milcov sau alt sortiment 100 ml apă rece, proaspătă	Componentele se pun la fiert într-un ibric, alcoolul adăugîndu-se la urmă
92	**Cruşon internaţional (12 porţii)**	Dresare	Serviciu pentru cruşon	400 g pisată	200 g piersici 200 g caise 200 g cireşe 200 g struguri 500 g portocale 100 ml lichior de portocale 100 ml rom Jamaica 100 ml Marraschino 100 ml lichior Cherry 1000 ml vin spumant sau dulce natural	
93	**Cruşon Turist (12 porţii)**	Dresare	Serviciu pentru cruşon	400 g pisată	500 g ananas din compot 300 g piersici din compot 300 g mandarine din compot 200 g cireşe roşii din compot 200 g caise din compot 200 ml Triple sec 200 ml coniac 200 ml lichior banane 900 ml vin roşu dulce	

1	2	3	4	5	6	7
94	**Amestec de lapte cu Mocca**	Agitare (1—2 minute)	Tumbler mijlociu	4 cuburi mari	100 ml lapte fiert, rece 5 g cafea solubilă 50 ml lichior Mocca 10 g frişcă bătută 10 g ciocolată rasă (desert)	Frişca se adaugă direct în paharul clientului. Se serveşte cu linguriţă şi pai
95	**Amestec de lapte cu rom**	Agitare (1—2 minute)	Tumbler mijlociu	4 cuburi mari	100 ml lapte fiert, rece 15 ml lichior de vanilie 35 ml rom Jamaica 15 g miere de albine — nucşoară pentru muscadare	Se serveşte cu pai
96	**Suc de portocale**	Dresare	Tumbler mijlociu	Cuburi mari separat	100 ml suc de portocale 20 g zahăr pudră 1 cireaşă roşie 30 g portocală (2 rondele, una în pahar, a doua pe margine)	Separat se serveşte apă naturală sau minerală, gheaţă. Se serveşte cu linguriţă
97	**Coctellul sportivilor**	Turmix (2 minute)	Tumbler mijlociu	3 cuburi mari	75 ml suc de portocale 25 ml suc de lămîie 30 g miere de albine 15 g portocală pentru decor	Paharul trebuie să fie bine răcit. Se serveşte cu pai
98	**Cidru Julep**	Dresare	Tumbler mijlociu	100 g pisată	30 g zahăr pudră 3 creţuţe mentă proaspătă 15 ml suc de lămîie 30 g mere tăiate cuburi 100 ml suc de mere	Se decorează cu o creţuţă de mentă montată pe o rondea de măr
99	**Cola fruct**	Dresare	Tumbler mijlociu	1—2 cuburi	25 ml suc de portocală rece 25 ml suc de ananas 200 ml Pepsi-Cola 15 g portocală pentru decor	Sucul de ananas poate fi înlocuit cu 15 ml suc de portocale. Se serveşte cu pai
100	**Coctell vegetarian**	Agitare shaker (2 minute) Turmix (30 sec.)	Tumbler mijlociu	3—4 cuburi mari	50 ml suc de morcovi 15 ml suc de roşii 15 ml suc de ţelină 25 ml suc de grapefruit 3—4 frunze mici de pătrunjel verde — sare, piper, după gust	Sucul de grapefruit poate fi înlocuit cu suc de mere sau 15 ml suc de lămîie

1	2	3	4	5	6	7
101	**Nadia cocteil**	Turmix (1 minut)	Cupă-balon mare	1—2 cuburi mari	50 ml suc de ananas 50 ml suc de portocale 15 ml suc de lămîie 30 g miere de albine 3—4 cuburi de ananas din compot 15 g portocală pentru decor	Ananasul şi cuburile se adaugă direct în pahar. Se serveşte cu pai şi linguriţă
102	**Orange Cobbler**	Dresare	Pentru cobbler sau cupă mare de şampanie	100 g pisată	75 g cuburi portocală 25 g cireşe roşii confiate 25 g piersici din compot 5 g zahăr vanilat 100 ml suc de portocale 20 g portocală (rondele)	Rondela de portocală se montează pe marginea paharului în interior
103	**Cupa Triumf**	Turmix + Dresare	Pentru cobbler sau cupă mare de şampanie	2 cuburi mari în turmix	50 g măr curăţat 2—3 buc. alune 100 ml suc de mere 20 g miere de albine 30 g căpşuni congelate 15 g frişcă bătută 10 g ciocolată rasă	În turmix se agită mărul, alunele, mierea, sucul, gheaţa după care se adaugă căpşunile. Se amesteca o singură dată apoi se adaugă frişca. Se serveşte cu pai şi linguriţă
104	**Amestec de lapte cu fructe**	Turmix	Mare de cocteil sau tumbler mijlociu	2—3 cuburi mari	150 ml lapte fiert, rece 20 g zahăr pudră 1—2 g zahăr vanilat 50 g fructe proaspete sau congelate (banane, ananas, grapefruit, caise, piersici, portocale, zmeură, căpşuni) — nucşoară pentru muscadare	
105	**Amestec de lapte cu legume**	Turmix	Mare de cocteil sau tumbler mijlociu	2—3 cuburi mari	150 ml lapte fiert, rece 20 g zahăr pudră 1—2 g zahăr vanilat 50 g legume după gust, tăiate în bucăţi mici (pepene, ţelină, roşii, măsline ş.a.) — sare, piper, praf de ţelină după gust	

Reguli generale privind serviciul în bar

Serviciul în bar nu se diferențiază, în general, de serviciul dintr-un restaurant, fiind caracterizat prin aceea că băuturile se aduc la masa clientului pregătite în pahare. Important este să se servească băuturi de bună calitate, cunoscut fiind faptul că, de exemplu, un cocteil rău, pregătit cu cea mai modernă aparatură și servit în cele mai elegante pahare, rămîne o băutură neapreciată, pe care clientul nu o va comanda a doua oară.

Întotdeauna barmanul trebuie să știe ce fel de băuturi să recomande pe parcursul unei zile. Astfel, dimineața va putea recomanda cu succes un flip slab alcoolizat, o băutură pe bază de lapte sau pe bază de sucuri de legume și fructe. Înaintea mesei de prînz un cocteil sec sau o băutură-aperitiv, în timp ce după masă va oferi un amestec de lichioruri, pentru femei, sau un cocteil dulce și un cocteil demisec pe bază de băuturi digestive, bărbaților. De asemenea, poate servi un cobbler sau un punch. Înaintea mesei de seară, se vor servi cocteiluri seci pentru bărbați, demiseci pentru femei. După cină există o mare posibilitate de alegere: băuturi pe bază de șampanie, cocteiluri demiseci și dulci, crustasuri, highballuri, julepuri etc.

Dînd dovadă de spirit de observație, barmanul poate oferi unui client obosit o băutură pe bază de tonic; pentru un client cu dureri accidentale de stomac, o băutură pe bază de bitter sau un fernet (aperitiv Carpați); unui client răcit—un grog foarte fierbinte; unui client care a băut prea mult — un Prairie-Oyster-cocteil, băuturi pe bază de cola și suc de lămîie etc.

În general, băuturile scurte (short drinks) se recomandă înainte de masă, iar băuturile lungi după masă (long drinks-uri).

Barmanul trebuie să ofere clienților numai acele băuturi care se asociază între ele (ori scurte, ori lungi). Prin competența dovedită în oferirea băuturilor, barmanul determină clientul să revină în unitatea sa. Un barman priceput și competent nu va avea niciodată un client turmentat.

Înainte de a se începe servirea clienților, toate materiile prime și ustensilele trebuie avute la îndemînă pentru ca pregătirea băuturilor și servirea să decurgă cît mai rapid.

Toate băuturile servite în pahare sau cești se aduc la masa clientului numai pe tava acoperită cu șervet. Un pahar poate fi dus pe o farfurie-suport cu șervețel.

Paharele se prind întotdeauna cu trei degete (mare, arătător și mijlociu) de picior sau, cele fără picior, cît mai aproape de bază.

La masa clientului, paharele se așază pe suport, care poate fi farfurioară sau rondea de hîrtie, plastic sau alte materiale.

Paiele nu se pun niciodată pe farfuria-suport, lipite de pahare sau în pahare, ci în port-paie. Ele sînt oferite clienților pentru a bea cu ele băuturile, nu pentru a le amesteca.

Cînd băuturile servite au în conținut fructe, gheață sau cînd trebuie să se amestece componentele de către client (sucuri naturale din fructe) se oferă linguriță cu coadă lungă sau de mărime corespunzătoare paharului.

Răcirea paharelor se face prin menținerea acestora la rece în frigider sau cu gheață pisată.

Ca și în restaurant, debarasarea se face respectîndu-se regulile cunoscute, prin dreapta clientului, o atenție deosebită acordîndu-se scrumierelor care întotdeauna se înlocuiesc.

1	2	3	4	5	6	7
106	Amestec de lapte cu siropuri	Turmix	Mare de cocteil sau tumbler mijlociu	2—3 cuburi mari	150 ml lapte fiert, rece 1—2 g zahăr vanilat 30 ml sirop după dorință (zmeură, mîgdale, portocale, ananas, căpșuni, afine, mentă) — nucșoară pentru muscadare	
107	Amestec de lapte fantezi	Turmix	Mare de cocteil sau tumbler mijlociu	2—3 cuburi mari	150 ml lapte fiert, rece 20 g zahăr pudră 1—2 g zahăr vanilat 20 g din produsul aromat ales (zahăr caramelizat lichid, ciocolată rasă, piure de alune-mîgdale, cafea solubilă 5 g) — nucșoară pentru muscadare	
108	Șampanie punch (15 porții)	Dresare în bol	Cupa de șampanie		1 kg portocale tăiate cuburi 100 g zahăr pudră 200 ml suc de lămîie 100 ml Triple sec 100 ml lichior de portocale 200 ml coniac Murfatlar 200 ml rom Jamaica 1500 ml șampanie Zarea demisec	Portocalele tăiate se lasă la rece 1—2 ore cu zahărul după care se adaugă celelalte componente, amplasînă rece în ultimul moment. Se servește cu lingurița
109	Cuba Libre	Dresare	Tumbler mijlociu	2—3 cuburi mari	15 ml suc de lămîie 50 ml rom Havana Club alb 200 ml Pepsi-Cola 10 g lămîie pentru decor	
110	Daiquiri cocteil	Turmix	Mare de cocteil	3—5 cuburi plate	10 g zahăr pudră 25 ml suc de lămîie 50 ml rom alb Havana Club 1 cireașă	În locul zahărului pudră se pot pune siropuri diferite, obținîndu-se numite cu-loriior respective. Se servește cu paiș

Servirea aperitivelor. În general, toate aperitivele se porţionează la 50 ml şi se servesc clienţilor după regulile cunoscute.

Rachiurile se servesc bine răcite, în pahare-balon mici (capacitate 100—150 ml), de regulă fără gheaţă. În cazul rachiurilor cu aromă fină (cele din fructe cu sîmbure), umplerea paharelor se face prin turnare pe marginea cupei înclinate. Prin excepţie, unele rachiuri pot fi servite glacé, situaţie în care în paharul clientului se pune un cub mare de gheaţă, peste care se toarnă băutura respectivă. Paharele nu se decorează şi nu se adaugă sifon sau apă minerală în conţinut, acestea servindu-se separat.

Aperitivele pe bază de anason sînt servite în pahare pentru aperitiv (150 ml), fără paie, cu apă rece proaspătă, separat, şi un cub de zahăr. Cubul de zahăr se pune pe o furculiţă specială, peste care se toarnă apă rece în proporţia dorită de client. Operaţia se efectuează de regulă de către client. Apa se oferă separat, într-o căniţă în care se pun cîteva cuburi mari de gheaţă pentru răcire. Apa trebuie să curgă foarte lin pe bucata de zahăr.

Există băuturi pe bază de anason mai puţin concentrate, care se servesc fără adaus de apă obişnuită sau cu adaus de sifon (un jet), în pahare Malaga.

Bitterurile se servesc bine răcite, 50 ml din sortimentul dorit, într-un pahar de aperitiv sau tumbler mic, la care se adaugă un zest sau lamă în formă de triunghi din rondela de lămîie. La cererea clientului, se pot pune în pahar 1—2 cuburi de gheaţă sau un jet de sifon foarte bine răcit. Se beau fără pai.

Vermuturile se servesc bine răcite, în cantitate de 50 ml din sortimentul dorit, în pahare de aperitiv, fără gheaţă, cu o rondelă de lămîie sau portocală, ca decor pe marginea paharului, şi adesea cu un jet de sifon foarte rece. În mod asemănător vor fi servite şi vinurile, cu deosebirea că nu se adaugă lămîie sau portocală.

Remarcăm faptul că în privinţa aperitivelor există o mare varietate de obiceiuri („cîte ţări şi popoare — atîtea obiceiuri în servirea aperitivelor").

Servirea vinurilor. La servirea vinurilor se va acorda o atenţie deosebită cunoaşterii caracteristicilor fiecărui sortiment, pentru a-i putea pune în valoare calităţile. În bar, servirea vinurilor se face mai mult la pahar, şi numai în cazuri izolate se oferă sticle de vin. Paharul se umple, de regulă, 3/4 din capacitatea lui; apa se serveşte separat. Sînt şi cazuri cînd unii clienţi preferă vinul în amestec cu apă minerală sau sifon, sub formă de sprit, situaţie în care vinul se serveşte în pahar de apă, soodă sau tumbler mijlociu. Transportul sticlelor de vin se face, ca şi în restaurant, numai în mînă, iar al carafelor mici, pe tavă. Temperatura de servire a vinurilor diferă în funcţie de culoare şi sortiment; cele roşii şambrate — la temperatura camerei (+15 la 18°C); la cele albe răcite, temperatura scade cu cît sînt mai licoroase şi mai parfumate.

În cazul în care se serveşte vin la sticle, acestea vor fi prezentate clientului înainte de a fi servite. Sticla se desface tăind mai întîi capsula şi avînd grijă ca introducerea tirbuşonului să se facă la mijlocul dopului, fără a-l perfora. Se scoate dopul, folosind pîrghia tirbuşonului, după care se şterge gîtul sticlei cu ancărul.

Dacă la desfacerea sticlelor de vin se sfărîmă dopul şi în vin cad particule mici de plută, se umple sticla cu vin din acelaşi sortiment, ca particulele să iasă la suprafaţă, după care acestea se înlătură prin scuturarea energică a sticlei deasupra cuvei spălătorului; dacă dopul cade în sticlă — se scoate cu ajutorul aparatului pentru scos dopuri; dacă se sparge gîtul sticlei, se transferă conţinutul ei într-o sticlă prin tifon, eventual ultimele resturi se aruncă.

Dacă aceste accidente s-au produs la masa clientului, se aduce o nouă sticlă de vin.

După ce sticlele de vin au fost desfundate şi s-au servit clienţii, ele pot fi lăsate pe masă, pe suporturi sau în coşuri (cele roşii).

Serviciul: cu mîna dreaptă se prinde sticla peste etichetă, se toarnă celui care a comandat: să guste şi, după acceptare, se serveşte în ordinea cunoscută, fără a ridica paharul de pe masă (excepţie: vinurile roşii nedecantate şi servite la coşuleţ, cînd paharul se poate ridica de pe masa clientului).

Servirea şampaniei. Servirea şampaniei se face de regulă cu un ceremonial deosebit, avînd în vedere ocaziile festive în care se oferă această băutură.

Transportul sticlelor de şampanie se face în mînă sau în frapieră specială pentru şampanie, din alpaca argintată sau inox, care poate rămîne pe masa clientului. Gîtul sticlei este acoperit cu un şervet de serviciu curat.

Scoaterea dopului la sticla de şampanie se poate face la masa clientului sau la bar. La masa clientului se aplică aceeaşi tehnică de lucru, ca şi în salonul restaurantului. În barurile de noapte, se va avea în vedere ca atunci cînd sticlele cu şampanie se desfac în timpul programelor artistice, să nu se împiedice vizibilitatea clienţilor. Pentru aceasta, ospătarul ajuns la masa clientului fandează încet piciorul drept, pînă cînd gamba este paralelă cu podeaua, avînd piciorul stîng îndoit la 90°, pe care sprijină sticla cu şampanie.

Desfacerea sticlelor cu şampanie pe masa de lucru a barmanului se face fără a ridica sticla de pe blatul mesei; se prinde cu mîna stîngă sticla cît mai aproape de dop, cu degetul mare deasupra acestuia, iar cu dreapta se desface coşuleţul, după care se prinde bine dopul, utilizînd şervetul de serviciu; dopul se mişcă uşor pentru a lăsa să iasă presiunea fără zgomot, mîna stîngă păstrîndu-se în continuare pe gîtul sticlei, apăsînd-o uşor spre blatul mesei.

Şampania se serveşte în cupe sau flute, foarte bine răcită (frapată).

Pentru a degaja bioxidul de carbon existent în şampanie se folosesc agitatoare (moussoire) sau se servesc clienţilor pişcoturi.

Servirea berii. În baruri trebuie să existe două sortimente de bere: sub presiune (vărsată) şi la sticle. Şi una şi cealaltă se servesc în pahare speciale de bere la o temperatură de 7—10°C.

Berea, în funcţie de dorinţa clientului, se serveşte cu spumă sau fără spumă.

Servirea coniacului se face conform preferinţei clientului — şambrat, glacé sau flambat. Cei mai mulţi consumatori preferă coniacul şambrat, adică la temperatura camerei; servirea coniacului glacé sau flambat se face numai la cererea expresă a clienţilor. În mod obişnuit, coniacul se serveşte în pahare-balon, a căror capacitate trebuie să fie între 300—500 ml, pentru a fi puse în valoare aromele deosebite ce le conţine. Pentru coniacurile de marcă se obişnuieşte să se prezinte întîi sticla clientului, spre a-i da posibilitatea să aprecieze „marca", după care se toarnă în pahar respectînd tehnica de lucru cunoscută, balonul aşezîndu-se la masa clientului (farfurioară jour, suport special sau rondea de hîrtie). În bar, sticlele de coniac se păstrează astupate ermetic, în picioare, pe rafturi; nu se recomandă păstrarea lor în spaţii frigorifice. La servirea coniacului glacé se utilizează pahare răcite în prealabil cu gheaţă pisată, în care se pune întîi cubul de gheaţă, după care se adaugă coniacul respectiv.

La servirea coniacului flambat se procedează astfel: se pun în balon 5—10 ml din coniacul ce urmează a fi servit, se umezeşte interiorul paharului, după care i se dă foc, lăsînd să ardă tot alcoolul; apoi se scurge şi se scutură paharul, punîndu-se, în paharul astfel încălzit, cantitatea de coniac ce urmează a fi servită.

Servirea lichiorurilor se realizează asemănător serviciului din restaurant, putîndu-se oferi reci, şambrate sau răcite cu gheaţă cuburi sau pisată, în pahare pentru lichior.

Servirea laptelui. Laptele rece se serveşte într-un pahar sondă (200 ml) sau într-o ceaşcă de ceai cu farfurioară-suport. Laptele cald se pregăteşte prin încălzirea laptelui rece la robinetul cu aburi al espresso-ului. Se serveşte într-un pahar de ceai, cu suport metalic sau într-o ceaşcă de ceai cu suport, zahăr separat şi linguriţă.

Servirea sifonului. La fel ca în restaurant, sifonul se servește în pahare pentru apă sau în tumblere mijlocii, bine răcit sau prin adăugarea a 1—2 cuburi de gheață.

Este recomandabil ca în bar să se folosească sifoane protejate în plasă de sîrmă, deoarece shimbările bruște de temperatură duc la explozii și pot provoca accidente.

Manipularea corectă a sifonului la masa de lucru se face astfel: se prinde cu mîna dreaptă sifonul de capsulă, după care se așază pe blatul mesei de lucru; se ia paharul în mîna stîngă, se apropie sub teava de evacuare a sifonului, apăsînd ușor levierul, pentru ca jetul degajat să nu arunce restul băuturii din pahar sau să stropească marginile exterioare. La prima utilizare a sifonului, se trage un jet în cuva spălător, deoarece pe teavă pot fi diferite corpuri străine.

Servirea băuturilor în amestec. Pentru fiecare tip de băutură se aleg pahare speciale care se pun la masa clientului pe suporturi (farfurioare sau rondele). Se respectă recomandările făcute la rețete.

La unele băuturi reci se poate oferi pai în suport.

Servirea unor băuturi din import

Akvavit. Se bea foarte rece, în special la gustări servindu-se cîte 50 ml în pahare tip Malaga sau la sfîrșitul mesei — cîte 25 ml, în pahare mici de lichior cu apă separat.

Allasch. Se servește foarte rece, în pahare pentru lichior sau în baloane mici, cu cuburi de gheață (on the rocks) la cererea clientului.

Amer Picon. Se servește bine răcit, pur (sec), sau cu adaus de apă minerală (sifon), zest de lămîie sau portocală, în pahare pentru aperitiv.

Anisette. Se bea pur, bine răcit, în pahare de lichior.

Arrak. Se servește mai rar pur. Cînd clientul solicită, se răcește bine, în pahar tip Malaga, cu apă separat.

Asbach Uralt. Se servește ca și coniacul.

Astispumante. Se servește, ca și șampania, în cupe sau flute, foarte bine răcite; necesită un plus de prudență, în sensul că turnarea trebuie să se facă lent.

Bacardi (Havana Club). Se servește pur sau în amestec; pur se servește glacé, cîte 25 ml în pahare tip Malaga. Se asociază bine cu ceai sau cafea.

Bénédictine. Se servește la sfîrșitul meselor, bine răcit, în pahare de lichior sau baloane mici. Aroma fină și conținutul ridicat în alcool îl recomandă ca băutură după masă (after-dinner drink).

Berea. Se servește după regulile arătate anterior. Clienții englezi preferă bere fără spumă și nu prea rece.

Bitter olandez. Nu se servește pur, ci ca adaus la diferite băuturi, în special la cele pregătite cu ienupăr.

Bols. Dacă un olandez comandă bols, așteaptă un rachiu de ienupăr (genièvre).

Byrrh (aperitiv francez). Se servește, de regulă, ca băutură amestec, cu adaus de apă minerală sau sifon și sirop de lămîie.

Campari. Se servește sec și adesea cu adaus de apă minerală.

Chartreuse. Se oferă la masă, fiind, prin excelență, un after-dinner liqueur. Se servește glacé, în baloane pentru coniac și, prin excepție, în pahare de lichior.

Cointreau. Se servește în pahare de coniac și, prin excepție, în pahare de lichior.

Curaçao. Se servește ca orice alt lichior.

Genever (rachiu de ienupăr). Se servește glacé, în pahare tip Malaga.

Gentiane (rachiu de gențiană). Se servește rece, în pahare de lichior.

Grand Marnier. Se servește șambrat, cîte 25 ml în baloane de coniac.

Kirsch. Se servește în pahar de lichior, răcit cu gheață sau răcit în baloane de coniac mai mici (300 ml).

Peppermint. Se servește în pahar mic de coniac, frappé, sau cupă pentru lichior.

Marrasquin. Se servește cîte 25 ml în balon mic de coniac sau în pahar de lichior, răcit cu gheață.

Rom. Se servește în amestecuri; cînd se solicită pur, se oferă în pahare tip Malaga, însoțit de o bucată de zahăr.

Soda-Water și *Tonic Water.* Se servesc foarte reci, în pahare tumbler mijlociu sau în pahare de apă.

Vinurile desert (Sherry, Malaga, Madera, Porto). Se servesc în pahare de Malaga, fără gheață, cîte 50 ml, răcite la temperatura de cca 12°C (Sherry — în pahar-balon).

Whisky. Se recomandă 49 ml pentru un serviciu, excepție făcînd Baby Whisky (25 ml); se servește în pahare fără picior de tip tumbler mijlociu; se poate bea sec (pur) sau cu cuburi de gheață (on the rocks), fără adaus de apă minerală sau sifon, pentru că trebuie să degaje mirosul și gustul caracteristic, cunoscut sub denumirea de fenol. Americanii servesc numai „on the rocks".

Vodca. Se servește în pahare-balon mici, bine răcită (glacé), deoarece la temperatură scăzută își mărește densitatea, dînd impresia de rotunjime, ceea ce scoate în evidență gustul catifelat și licoros; se servește separat apă sau sifon.

PREGĂTIREA ȘI SERVIREA CEAIULUI

Originar din Asia, arborele de ceai este clasificat de botaniști ca făcînd parte dintre primele plante cultivate pe planeta noastră. Utilizarea frunzelor de ceai datează de mai bine de 5 000 ani, cronicile chineze consemnînd-o în anul 2737 î.e.n.

În legătură cu descoperirea ceaiului circulă mai multe legende. Prima relevă importanța pe care chinezii o acordă descoperirii ceaiului, descoperire care i se atribuie fondatorului agriculturii și medicinii chineze, împăratul Chen-Nung. Acesta a ordonat ca supușii lui să nu bea apa decît fiartă. Într-o zi, în timp ce supraveghea fierberea, cîteva frunze desprinse dintr-un arbore sălbatic de ceai au căzut în apă. Această băutură neprevăzută a fost apreciată și a rămas pînă în zilele noastre cea mai răspîndită în lume.

A doua legendă, de origine japoneză, relatează cum unui prinț indian, ascet convins, i s-a impus, în urma unui voiaj în China, să rămînă treaz mai mulți ani. Într-o zi, complet epuizat, a adormit. Pentru a se autopedepsi, și-a tăiat pleoapele și le-a îngropat. Spre a-și alina durerea și oboseala, a început să ronțăie frunzele unui arbore sălbatic de ceai, descoperindu-i astfel calitățile de stimulent.

După descoperirea sa, consumul ceaiului a fost permanentizat în China și Japonia. În Europa a fost introdus abia în 1610, dată ce marchează începutul răspîndirii sale rapide în toată lumea occidentală.

Cultivarea arborelui de ceai are o extindere destul de largă între 42° latitudine nordică și 31° latitudine sudică. Ea pretinde o climă caldă și umedă, ierni nu prea friguroase, dar nici uscate. Pămîntul cel mai productiv este cel bogat în humus (pămînt gras) sau vulcanic (sălbatic).

Cultura arborelui de ceai. Cultura arborelui de ceai s-a dezvoltat la început în China. Începînd din secolul al VIII-lea, ea s-a extins și în Japonia.

Cultura arborelui de ceai în China și Japonia a avut o influență considerabilă în aceste țări, sub aspect psihologic, al dezvoltării artelor și al religiilor.

Dezvoltarea consumului de ceai în lume a impus, la începutul secolului al XIX-lea, noi resurse de producție, ducînd la dezvoltarea de plantații noi în India (1840) și Ceylon (1867). Ulterior cultura arborelui de ceai a fost introdusă în Indonezia, Vietnam, Iran, Rusia, precum și în alte țări din Africa și America Latină. Astăzi sînt cultivate cu arbori de ceai peste un milion de hectare, obținîndu-se o producție de cca 1 200 000 tone anual.

Înmulțirea plantelor se face fie prin semințe, fie prin puieți. Cultivați mai întîi în pepiniere, arborii de ceai, după 12—18 luni, sînt puși în pămînt, pe plantații.

Pentru a ușura creșterea vlăstarelor și culesul, arborii de ceai sînt tăiați periodic. Crăcile (ramurile) laterale se întind orizontal cca 1 m, formînd „masa de cules". Culesul se efectuează în tot timpul anului, cu excepția culturilor de la mare altitudine. Se culege mai întîi mugurele terminal, „pekoe", al fiecărei tije și primele frunze care-l urmează (două frunze pentru culesul fin).

Culesul tradițional se face manual, dar sînt în curs încercări de cules mecanic experimental. Odată culese, frunzele sînt tratate în mai multe faze, după o tehnologie specială.

Tratarea ceaiului se face, de regulă, numai pentru cel negru. Metoda clasică pentru tratarea ceaiului negru comportă 5 operații principale:

ofilirea (veștejirea), adică deshidratarea frunzelor și înmuierea lor, prin circulația aerului în condiții de temperatură și umiditate controlate, timp de 16—80 h, frunzele fiind întinse, în general, pe gratii;

rularea frunzelor în sensul lungimii, avînd ca scop spargerea celulelor pentru a elibera și amesteca componenții;

fermentarea, prin care se modifică compoziția chimică a frunzelor ce primesc culoare și parfum; această operație durează 2—4 ore și se face într-un mediu foarte umed, la o temperatură de 27°C;

uscarea, al cărei rol este de a opri fermentarea, realizată la o temperatură de 90°C, timp de 20 minute; în final, ceaiul nu conține mai mult de 5% apă;

tricerea, pe calități, depozitîndu-se și ambalîndu-se în condiții corespunzătoare (ambalajul trebuie dublat cu tablă din aluminiu).

În ultimii 40 ani, se utilizează un nou procedeu de tratare — C.T.C. (crushing, tearing, curling), care prezintă ceaiul sub forma unor particule foarte fine ce permit obținerea de infuzii foarte colorate.

Sortimente de ceai

În economia mondială ceaiul ocupă un loc deosebit de important.

Pe primul loc se situează India cu o producție de peste 480 000 tone anual, China ocupînd locul doi, cu peste 320 000 tone anual. Aceste două țări realizează aproape 70% din producția mondială de ceai. Urmează Sri Lanka (201 000 tone), Japonia (97 000 tone) și alte țări din sud-estul Asiei, estul Africii, Orientul Apropiat și America Latină.

Consumul cel mai mare de ceai îl realizează țările din Europa Occidentală (peste 300 000 tone anual), țările anglo-saxone (peste 250 000 tone anual), America de Nord (cca 100 000 tone anual), restul cantităților consumîndu-se în țările producatoare și în alte țări.

În Anglia consumul de ceai este, în medie, de 6 cești pe zi pe locuitor. În ansamblul țărilor anglo-saxone, unde consumul este foarte ridicat, se observă o staționare a acestuia și o creștere substanțială în alte țări industriale, în cele în curs de dezvoltare, cît și în țările producătoare. În India, de exemplu, consumul a ajuns să reprezinte 40% din producția anuală. În România se consumă anual peste 300 tone.

Pentru a reliefa locul important pe care-l ocupă ceaiul în economia mondială, cîteva cifre sînt semnificative: arborele de ceai se cultivă pe un milion hectare de plantații, dînd cca 1 200 000 tone producție, din care cca 700 000 tone sînt exportate de țările producătoare.

Din totalul cantităților de ceai ce fac obiectul comerțului internațional, 98% îl reprezintă ceaiul negru.

Ceaiurile pot fi clasificate în două mari categorii: *ceaiuri de masă* și *medicinale*. Ceaiurile de masă pot fi negre și verzi.

Ceaiurile negre se prezintă sub forma frunzelor întregi sau sfărîmate (tăiate foarte fin), ultimele putînd fi prezentate sub forma unor pelicuri individuale. Ceaiurile negre sînt supuse tratamentului. Cele mai fine ceaiuri negre cunoscute în lume sînt: orange pekoe și pekoe souchong.

Ceaiurile verzi constituie specialitatea chineză și japoneză, fiind caracterizate prin aceea că nu sînt fermentate, iar anumite sortimente sînt parfumate cu flori naturale, cum ar fi, de exemplu, lotus, iasomie, portocal, trandafiri etc. Cele mai renumite ceaiuri verzi sînt: Gunpowder, Chun Mee, Hyson. În Africa de Nord sînt renumite unele ceaiuri parfumate cu mentă, verbină, pelin și salvie.

Ceaiul de masă (negru sau verde) este o băutură cu efect stimulator asupra sistemului nervos central, obținîndu-se din infuzia frunzelor și mugurilor de ceai.

Din timpurile cele mai vechi, medicii chinezi au prescris folosirea ceaiului pentru „a ușura oboseala, a delecta sufletul, a fortifica voința și a reanima (reînsufleți) vederea".

Observațiile științifice recente au confirmat justețea acestor recomandări făcute cu mii de ani în urmă.

Analiza chimică a ceaiului relevă prezența a numeroase elemente: cafeină, fluor, taninuri și chiar unele vitamine.

Consumatorii de ceai recunosc unanim influențele acestuia asupra organismului, apreciind, în particular:

— acțiunea stimulatoare: ceaiul sporește buna dispoziție și percepția; rezistența fizică și intelectuală; diminuează oboseala;
— acțiunea de potolire a setei;
— ușurarea digestiei, activînd consumul materiilor grase;
— favorizează circulația renală, precum și sistemul circulator;
— acțiunea preventivă asupra cariilor, conținînd fluor;
— însoțește bine alimentele dulci sau sărate.

Ceaiurile medicinale se obțin din diferite plante sau părți de plante (rădăcini, muguri, frunze, flori, semințe etc.) și se folosesc pentru a obține un anumit efect terapeutic.

Dintre efectele specifice ceaiurilor medicinale, exemplificăm: efectul diuretic (ceaiurile din cozi de cireșe, mătase de porumb, frunze de pătrunjel); acțiune expectorantă (infuzia de rizomi de toporași); efect pentru calmarea tusei (infuzia din ramuri de cimbru tinere, înflorite); aceeași infuzie are și efecte diuretice, coleretice, antispastice; acțiune sedativă, antiseptică, antiinflamatorie (infuzia de mușețel); efect calmant asupra tractului gastro-intestinal, antispastic și astringent (infuzia din frunze de mentă); efect antidiuretic și antibiotic (infuzia sau decoctul din frunze și fructe de afine).

Decoctul sau infuzia de măceşe este apreciată pentru conţinutul ridicat în vitamina C şi caroten; infuzia din flori de tei — pentru bronşite, stări gripale (sudorific) şi insomnii (sedativ).

Exceptînd ceaiul de măceşe şi coacăze negre, restul ceaiurilor nu au valoare nutritivă decît prin adausul de zahăr, miere, lămîie etc.

Date fiind proprietăţile deosebite ale ceaiurilor şi ţinînd cont de universalitatea acestei băuturi, putem aprecia că ceaiul este băutura tuturor vîrstelor şi claselor sociale, nu numai în ţările care-l produc, ci în întreaga lume. În acest context apare firesc o întrebare: cum explicăm extraordinara răspîndire a ceaiurilor?

Explicaţia o găsim ţinînd cont de mai mulţi factori şi anume:

— ceaiul îşi are obîrşia în timpuri străvechi;

— ceaiul este foarte plăcut de consumat, fiind în acelaşi timp o băutură tonică şi stimulatoare, un adjuvant contra oboselii, în egală măsură cunoscută pentru proprietăţile sale dietetice sau curative;

— prepararea sa este extrem de simplă, iar preţul redus.

Metode de pregătire a ceaiurilor

În practica pregătirii ceaiului se folosesc, în principal, trei procedee (metode) şi anume: infuzia, decoctul şi maceratul.

Infuzia se obţine, în general, din frunze şi flori. Ea se pregăteşte diferenţiat pentru ceaiurile de masă şi pentru cele medicinale.

Pentru ceaiurile de masă, se pune într-un ceainic cald o linguriţă de ceai vrac pentru fiecare persoană, plus o linguriţă pentru ceainic, peste care se adaugă apă fierbinte, lăsîndu-se, pentru infuzie, 3—5 minute, în funcţie de preferinţele clienţilor.

În cazul ceaiurilor la plicuri, se pune întîi pliculeţul cu ceai în ceaşca caldă, după care se adaugă apa fierbinte din ceainic. Se poate proceda la pregătire şi în ceainic, ca în cazul ceaiului vrac, avînd grijă ca, pentru fiecare plic de ceai, să nu se folosească mai mult de 250 ml apă fierbinte.

La ceaiurile medicinale, se pun într-un ceainic cald ceaiurile respective, adăugîndu-se puţină apă caldă, după care se completează cu apă clocotită; se lasă 15 minute pentru infuzie, după care se strecoară, servindu-se îndulcit, după gust, cu zahăr, miere sau zaharină.

Decoctul se obţine mai ales din rădăcini, fructe, seminţe etc. La început, se procedează ca pentru infuzie, după care se adaugă apă rece; se acoperă şi se pune la fiert 15—30 minute, după care se strecoară şi se serveşte.

Maceratul se obţine prin lăsarea plantelor în contact cu apa fiartă, răcită la temperatura camerei, în funcţie de specie (cel puţin 2—3 ore), după care se strecoară şi se serveşte.

Prepararea ceaiului, exceptînd ritualurile, este simplă, impunînd însă respectarea anumitor reguli.

Alegerea ceaiului este o chestiune de gust şi practică. Cei ce doresc un ceai astringent vor alege „broken" sau „pekoe", iar cei ce preferă un ceai delicat vor opta pentru „orange pekoe" din Sri Lanka sau din Darjeeling (India).

Este util să ştim că ceaiul tocat (tăiat) şi ambalat în pliculeţe are aceeaşi calitate ca şi ceaiul de frunze întregi, ambele fiind supuse aceluiaşi tratament.

Alegerea apei are, de asemenea, un rol important în obţinerea unui ceai de calitate. Apa nu trebuie să fie nici prea calcaroasă, dar nici prea fadă. Fierberea se face într-un vas destinat exclusiv acestui scop. Ceainicul se ia de pe foc în momentul începerii fierberii.

Ceainicul se spală pe dinafară după fiecare întrebuinţare, potrivit regulilor cunoscute, interiorul clătindu-se cu apă rece. Apoi se lasă la uscat, fără a se şterge.

Un ceainic nou, din argint, alpaca argintată sau inox, va diminua calitatea ceaiului pregătit prima dată în respectivul recipient.

Cinci reguli de „aur" pentru buna pregătire a ceaiului:

- se încălzeşte ceainicul;
- se pune o linguriţă cu ceai (pliculeţ) pentru fiecare persoană, plus una pentru ceainic;
- se adaugă apa fierbinte (luată de pe foc în momentul în care începe să clocotească);
- se lasă pentru infuzie 3—5 minute, după gust;
- se amestecă bine şi se serveşte; dacă mai rămîne ceai, se scot frunzele din ceainic sau se trece conţinutul în alt ceainic fierbinte.

Obiecte de inventar necesare pregătirii şi transportării ceaiului:

— oale de inox, de diferite capacităţi, pentru fierberea apei (sînt folosite numai în acest scop, fiind marcate distinct); apa poate fi fiartă şi în căzănele speciale, prevăzute cu robinete;

— ceainice din alpaca argintată, inox şi porţelan, de capacităţi diferite (de la 1—4 porţii);

— strecurătoare inox;

— cană de inox, cu coadă, pentru umplerea ceainicelor cu apă;

— suporturi din alpaca argintată sau inox pentru transportul ceainicelor;

— tăvi de serviciu pentru preluarea şi transportul diferitelor obiecte de inventar.

Obiecte de inventar necesare servirii ceaiului:

— ceaşcă de ceai, cu farfurioară-suport (capacitatea ceştii 225—250 ml);
— linguriţă de ceai;
— pic pentru lapte;
— farfurioară cu zaharniţă, cu cleşte pentru zahăr;
— farfurie jour şi furculiţă pentru lămîie sau portocală;
— şervet de ceai.

În cazul servirii unor specialităţi de ceai, obiectele de inventar se completează potrivit specificului (pahare speciale, suporturi, servicii etc.).

Tehnica servirii ceaiului

Servirea ceaiului se face diferenţiat, în funcţie de locul unde se pregăteşte: la cafetărie, în salon sau la masa clientului.

Cînd pregătirea se face la cafetărie, ospătarul preia ceainicul de la secţie pe suport (metalic sau farfurie desert) cu şervet, îl transportă în salon şi serveşte clientul pe partea dreaptă, asigurînd în prealabil obiectele de inventar şi produsele de însoţire (ceaşcă de ceai fierbinte cu farfurioară-suport, linguriţă de ceai, zaharniţă cu cleşte sau farfurioară pentru zahăr, şervet de ceai, zahăr, rondelă de portocală sau lămîie pe farfurie jour şi furculiţă de lămîie, lapte pasteurizat rece). Pregătirea la cafetărie se face numai atunci cînd folosim ceai vrac; se utilizează o linguriţă cu ceai pentru fiecare ceaşcă, plus una pentru ceainic.

Atunci cînd pregătirea se face în salon, serviciul se poate realiza direct la masa clientului sau la gheridon. Se foloseşte numai ceai preambalat (la pliculeţe), care se pune pe farfurioare mici pe masa clientului; aceste farfurioare se folosesc apoi şi pentru depunerea plicurilor de ceai utilizate sau a resturilor de citrice.

Serviciul la masa clientului. Ospătarul asigură obiectele de inventar şi produsele de însoţire specifice, după care preia de la secţie ceainicul cu apă clocotită, pe suport cu şervetel; vine la masa clientului, prin dreapta acestuia, toarnă apa în ceaşca fierbinte, în care, în prealabil, a fost pus pliculeţul cu ceai de către client sau ospătar. În timpul servirii clienţilor, farfuria-suport a ceainicului este menţinută dreaptă, înclinîndu-se numai ceainicul. După ce au fost serviţi toţi clienţii, ospătarul lasă ceainicul cu suportul respectiv pe masă, pen-

tru cei care mai doresc să se servească singuri sau ajutați de ospătar. Ceainicul poate fi pus la masa de serviciu, pe o placă șofantă.

Serviciul la gheridon. Ospătarul pregătește gheridonul în apropierea mesei clienților, asigurînd la masă obiectele de inventar necesare clientului și produsele de însoțire, cu excepția ceștilor de ceai, a farfurioarelor-suport și linguriților pe care le are ordonate pe gheridon, în partea dreaptă, împreună cu pliculețele de ceai. Apoi aduce apa fierbinte în ceainicul cu suport, așezîndu-l pe gheridon, în partea stîngă, pe suportul respectiv, de unde îl ridică și-l depune pe placa șofantă; pune în fiecare ceașcă 1—2 pliculețe cu ceai, peste care toarnă apă fierbinte și servește clientul direct, pe partea dreaptă.

După servirea clienților, ceainicul cu apă fierbinte se menține pe placa șofantă, pentru a putea oferi din nou apă clienților, dacă aceștia mai doresc.

Obiceiuri privind servirea ceaiului după masă. Pe parcursul dezvoltării sau afirmării lor, unele popoare și-au creat obiceiuri proprii sau au suferit diferite influențe în privința pregătirii și servirii ceaiului.

Astfel, în lumea contemporană s-au generalizat, în principal, patru moduri de servire a ceaiului:

— *englezii* servesc un ceai tare, pe care-l adaugă peste laptele crud din ceașcă, îndulcit în prealabil, însoțit de biscuiți cu ghimbir, cornuri, chec, chifle, tost sau pîine prăjită (îl pot bea pe tot parcursul zilei);

— *rușii* servesc o infuzie de ceai negru foarte tare, pe care o pregătesc prin excelență cu apă din „samovar"; zahărul se servește separat, împreună cu rondele de lămîie și dulceață;

— *chinezii* servesc un ceai ușor, neîndulcit, în cești mici; în China ceaiul se bea savurîndu-se și se consumă între mese, aromat adesea cu iasomie (jasmin);

— *arabii* servesc, în general, ceaiuri aromate, folosind numeroase varietăți de ceai, amestecate, în majoritatea cazurilor, cu diferite arome (mentă, verbină, busuioc, ambră, flori de portocal, mentă piperată — roumia); cel mai rafinat ceai arab, „infuzia de ambră cenușie", se bea numai în serviciu (cană de argint); îndulcirea ceaiului se face după gust, cu zahăr, miere sau zaharină.

Mai mult sau mai puțin dulce, ceaiul se bea natur, cu lapte fiert, rece (pasteurizat) sau cu o rondelă de portocală. Nu se recomandă lămîia, deoarece poate denatura aroma și culoarea.

Înainte de a prezenta cîteva rețete pentru pregătirea ceaiurilor, subliniem faptul că, de la an la an, consumul de ceai sporește din următoarele motive:

- toți băutorii de ceai apreciază calitățile stimulatoare ale acestei băuturi;
- dieteticienii îl consideră ca una dintre cele mai bune băuturi, adaptabile la alimentația modernă, putînd fi recomandat deopotrivă adulților cît și copiilor;
- tineretul caută noi băuturi fără alcool, dar tonice, iar ceaiul asigură această dublă cerință;
- ceaiul poate fi consumat la orice oră din zi;
- ceaiul însoțește bine alimentele dulci sau sărate;
- ceaiul potolește setea atît vara, cît și iarna (se poate bea fierbinte iarna și glacé vara);
- este o băutură foarte ieftină (din 250—300 g ceai se pot pregăti peste 100 de ceaiuri).

REȚETE DE CEAIURI

Infuzia de ceai (negru sau verde):

— 2—3 g ceai vrac sau 1—2 pliculețe;
— 16 g zahăr tos;
— 1 rondelă portocală sau lămîie;
— lapte pasteurizat (fiert rece), la cerere.

Se pregătește și se servește după regulile arătate anterior.

Ceai glacé:

— 4—5 cuburi mari de gheață;
— 1 porție infuzie de ceai fierbinte (pregătit din 2 g ceai vrac sau pliculețe cu ceai preambalat) a cărui infuzie este de 5 min;
— lapte pasteurizat (50 ml), o rondelă de portocală (lămîie) sau puțină mentă, în funcție de dorința clientului;
— zahăr după dorință (16 g);
— 10 ml rom de calitate superioară (facultativ).

Se pun într-o ceașcă sau un pahar mare (tumbler) cuburile de gheață respective, rondela de portocală, peste care se toarnă ceaiul fierbinte. Se servește cu celelalte produse de însoțire, în funcție de preferințele clienților.

Ceai cu portocale și rom (rețetă pentru 6 porții):

— 750 ml ceai tare (ceai negru de China sau din U.R.S.S.);
— 300 g portocale;
— 1—2 zesturi de lămîie;
— 1—2 cuișoare;
— scorțișoară (1 vîrf de cuțit);
— 50 ml rom Jamaica.

Se lasă pentru infuzie, împreună, ceaiul, zesturile de lămîie, cuișoarele și scorțișoara. Se încălzește puțin romul, se toarnă ușor deasupra, astfel încît să nu se amestece, putîndu-se flamba. Se îndulcește după gust și se servește cu ajutorul unui luș mic, în ceașca de ceai sau pahar (tumbler mijlociu) pe farfurie-suport cu linguriță.

Vara, băutura respectivă se poate servi glacé.

Ceai cu miere și lămîie (portocală) (rețetă pentru 1 porție):

— 2—3 g ceai negru;
— 10 g zahăr;
— 5 g miere;
— 1 rondelă lămîie (portocală) 10 g.

Se prepară ceaiul după metoda clasică, în ceainic; în timpul infuziei se pun în ceașcă cantitățile de miere și zahăr, se amestecă bine, acoperindu-se cu rondela de lămîie sau portocală, peste care se toarnă ceaiul fierbinte.

Se servește pe farfurioară-suport, cu linguriița de ceai.

Ceai flambat (rețetă pentru 6 porții):

— 750 ml ceai foarte tare, din ceai negru;
— 100 ml rom Jamaica;
— 120 g zahăr;
— 50 g lămîie (o lămîie mică).

Se scoate coaja de la lămîie, în spirală, și se pune într-o salatieră. Se adaugă sucul rezultat din stoarcerea lămîiei, zahărul și ceaiul, pregătit după metoda clasică, amestecîndu-se pentru a se omogeniza conținutul. Se adaugă romul încălzit în prealabil, încet, pentru a rămîne la suprafață. Se flambează, după care se servește fierbinte, cu ajutorul unui luș mic, în ceașcă sau pahar special, pe farfurioară-suport.

Ceai exotic (rețetă pentru 6 porții):

— 6 linguriițe cu ceai negru (12—15 g);
— 750 ml apă;
— 200 g portocale (2 bucăți);
— 50 g lămîie sau o lămîie mai mică;
— 6 bucăți cuișoare;
— 90 g zahăr.

Se prepară ceaiul după metoda clasică.

După ce infuzia este gata, se adaugă în ceainic sucul de la o portocală, cel de la lămîie și coaja tăiată în spirală de la 1/2 lămîie. Se înfig cele 6 cuișoare în cea de a doua portocală, avînd grijă ca în fiecare rondelă de portocală să avem cîte o cuișoară. Se pune cîte o rondelă de portocală în ceașca sau paharul special, după care se umple cu ceaiul tare pregătit și se servește pe farfurioară-suport, cu linguriița de ceai și șervețel.

Ceai iranian (rețetă pentru 6 porții):

— 1 litru lapte;
— 4 linguriță cu ceai negru;
— 60 g zahăr, sau după gust.

Se pune laptele la fiert și cînd începe să fiarbă se toarnă peste ceai, lăsîndu-se pentru infuzie 5 minute.

Se îndulcește după gust, servindu-se la ceașca de ceai sau în pahar special, cu farfurioară-suport și șervețel.

Ceai cu fulgi de porumb (rețetă pentru 4 porții):

— 4 linguriță cu ceai negru;
— 60 g zahăr;
— 350 g fulgi de porumb.

Se pregătește infuzia de ceai, după metoda clasică. Se pun fulgii de porumb într-un castron, pentru fiecare client, pe farfurioară-suport, cu șervețel.

Se toarnă ceaiul cald peste fulgi și se îndulcește după gust.

Se servește cu lingura de desert.

Infuzie de plante sau ceaiuri medicinale (rețetă pentru 2 porții):

— 4—6 g din plantele (ceaiurile) respective (mentă, mușețel, măcese, tei etc.);
— 16—32 g zahăr sau miere;
— 500 ml apă.

Se strecoară, apoi se servește la ceașcă, cu suport și linguriță de ceai; zahărul separat.

Decoctul de măcese (rețetă pentru 2 porții):

— 30 g măcese uscate;
— 16—32 g zahăr;
— 500 ml apă.

Se pregătește decoctul după metoda clasică.

Se strecoară și apoi se servește la ceașcă, cu suport și linguriță de ceai; zahărul separat.

PREGĂTIREA ȘI SERVIREA CAFELEI

O veche poveste arabă spune că descoperirea cafelei se datorează unui cioban din Yemen. Într-o zi, acesta a observat o deosebită vioiciune la caprele sale, fapt ce l-a determinat să le urmărească la păscut. A constatat că mîncau frunzele și bacurile (fructele) unei plante necunoscute. Ciobanul a cules cîteva fructe, le-a spart și le-a pus la fiert, după care a băut infuzia, devenind și el tot atît de vioi ca animalele pe care le supraveghea.

În jurul anului 1000, un medic arab descria cafeaua dîndu-i numele de „lung", și arătînd că provine din Abisinia, adusă de arabi, pe Marea Roșie, fiind apoi răspîndită în Persia.

Cafeaua a apărut relativ tîrziu în Europa. Pe la 1528 spaniolii au adus cacao. Primii saci de cafea au fost aduși în Europa în 1615 de către marinarii flotei venețiene.

Istoria consemnează că în anul 1683 turcii au abandonat lîngă Viena 500 saci de cafea, pe care polonezul Kolschitzky, care gustase cafeaua în Turcia, o aprecia ca o băutură prețioasă și cunoștea modul ei de preparare, a luat-o și a deschis prima cafenea vieneză. În același timp, au început să funcționeze numeroase cafenele la Marsilia, la Paris și în alte orașe europene. În timpul domniei lui Napoleon Bonaparte importul de cafea în Europa Occidentală a fost întrerupt, fiind reluat ulterior.

Arborele de cafea face parte din familia rubiaceelor. Are frunze de un verde închis, de formă alungită, asemănătoare celor de dafin, grupate două cîte două de-a lungul crengușelor.

Culoarea fructului de cafea trece de la verde la galben, la roșu deschis și apoi la purpuriu, cea din urmă indicînd că fructele au ajuns la maturitate.

Botaniștii au stabilit existența a mai mult de 80 de specii de arbori de cafea. Dintre sorturile renumite de cafea menționăm cîteva:

Arabica. Cea mai bună și cea mai răspîndită cafea. Ea nu provine din Arabia, ci din țările Americii Latine, care furnizează cca 75% din producția mondială. Arborele de cafea Arabica se cultivă, în general, la altitudini variind între 600 și 2 000 m. Boabele de cafea se disting prin forma lor frumoasă, alungită, cu suprafața netedă, culoarea verzuie și calitatea excelentă.

Robusta este o specie de arbori de cafea care cresc mai repede și care dau cca 20% din producția mondială. Această specie se cultivă la altitudini mai joase, în special în regiunile tropicale ale Africii, Indiei și Indoneziei. Boabele de cafea Robusta au o culoare brună, clară, o formă rotunjită, neregulată, calitate medie, gust puțin acru și amar.

Liberica este un sortiment originar din Africa Occidentală. Arborele de cafea Liberica se cultivă, prin excelență, în Liberia și pe dealurile tropicale și subtropicale ale Africii și Americii de Sud, unde umiditatea este mare și temperatura medie oscilează între 20—25°C. Boabele de cafea sînt late, foarte neregulate, adesea deformate, au culoarea de la brun spre galben, iar calitatea medie.

Maragogype. Specie de arbore de cafea cultivat în statul Bahia din Brazilia. S-a extins în Guatemala, Nicaragua, Mexic, Columbia și Java. Crește la altitudini variind între 600 și 1 000 m. Boabele de cafea sînt mai mici, plate, de culoare verzuie. Calitatea cafelei este bună, dar nu o depășește pe cea a cafelei Arabica.

Arborele de cafea crește numai în regiunile tropicale, cu ploi abundente sau cu o bună irigare. Zona principală de cultură a arborelui de cafea se situează între 22 și 24° latitudine, de o parte și de alta a Ecuatorului.

Arborele de cafea, în funcție de specie, poate atinge înălțimi de aproximativ 15 m (în cultură aproximativ 3 m, pentru a înlesni diferitele lucrări și recoltatul).

Temperatura optimă pentru arborele de cafea este de 18—22°C.

Randamentul arborilor de cafea diferă în funcție de specie. Astfel, la Arabica poate fi între 400 și 2 000 g boabe la un arbore, în timp ce Robusta oscilează între 600 și 2 200 g. 2 500 g boabe de cafea la recoltare înseamnă 500 g de cafea boabe verzi pentru consum sau 400 g de cafea prăjită.

Fructul arborelui de cafea conține două grăunțe ovoidale, aplatizate pe o parte și separate de o linie longitudinală. Fiecare grăunță este înfășurată într-o peliculă argintată și într-o foiță subțire care învelește cele două grăunțe. Sînt și cazuri cînd fructele arborelui de cafea conțin un singur grăunte, denumit „caracoli", care are o formă rotunjită; este caracteristic recoltelor obținute din arbori de cafea insuficient hrăniți, foarte bătrîni sau de pe ramurile exterioare. De multe ori, cafeaua pregătită din caracoli poate fi mai aromată, ceea ce impune o grijă deosebită la sortare.

Recoltarea cafelei se face după ce fructul s-a copt, lucru ce se apreciază după culoarea lui (mai întîi este verzuie, apoi galbenă, roșie, în final purpuriu închis).

Momentul recoltării variază și depinde de situația geografică, de climat și de altitudine. În Brazilia, culesul se face din mai pînă în septembrie, în America Centrală — din octombrie pînă în septembrie, în Africa — din martie pînă în septembrie.

Fructele arborelui de cafea se culeg cu mîna sau prin scuturare cu ajutorul unor prăjini, după care fructele respective se adună în coșuri și se supun unor prelucrări corespunzătoare diferitelor metode de obținere a cafelei brute.

O metodă răspîndită mai mult în Brazilia și Africa Centrală — denumită „metoda uscată" — constă în aceea că fructele de cafea sînt puse la uscat

timp de două-trei săptămîni, perioadă în care coaja exterioară a fructului se usucă și boabele de cafea se desprind cu ajutorul unui concasor, după care sînt separate de peliculele protectoare. Cafeaua verde astfel obținută este sortată pe categorii în funcție de mărime, manual sau cu ajutorul unor instalații speciale.

O altă metodă prin care se obține cafeaua de calitate superioară este cunoscută sub denumirea de „metoda umedă".

Prin metoda umedă fructele arborelui de cafea sînt spălate mai întîi cu apă curentă, după care sînt lăsate 24 pînă la 48 ore pentru a fermenta, după care se curăță de pulpă, se spală bine, se lasă la uscat și se înlătură peliculele protectoare cu ajutorul unei mașini de decorticat. Se obține în acest fel cafeaua verde, care se sortează pe calități, ca și cafeaua obținută prin metoda uscată.

Cafeaua astfel obținută, triată pe calități, este ambalată în saci de capacitate diferită, de la 45 la 90 kg. Pentru raportările statistice se consideră o greutate medie de 60 kg pentru fiecare sac de cafea. Cafeaua verde poate fi păstrată mai mulți ani, deoarece, ca și vinul, își îmbunătățește calitatea prin procesul de învechire.

Amestecul și măcinarea condiționează obținerea unei cafele bune. Boabele de cafea de bună calitate pot fi prăjite ca atare sau în amestec cu cafea mai puțin apreciată.

Prăjirea cafelei are drept scop obținerea unor amestecuri care să satisfacă cele mai diverse gusturi ale consumatorilor. Prăjirea îi dă cafelei culoarea și aroma, determinînd modificări chimice importante. De aceea, după prăjire, cafeaua nu poate fi păstrată mult timp, ci trebuie pusă imediat în consum.

Cafeaua nu-și pune în valoare aroma sa delicioasă, parfumul său savuros și culoarea brună decît ca urmare a prăjirii. Marile întreprinderi utilizează astăzi instalații cu ajutorul cărora durata și temperatura în timpul prăjirii se reglează electronic.

Există unități în care specialiștii continuă să facă această operație chiar în fața clienților. Ea trebuie făcută cu grijă, asigurîndu-se temperatura dorită, cît și prăjirea boabelor pe toate părțile. Dacă temperatura este prea ridicată, boabele se pot sparge, mai ales cînd se prăjesc sorturi diferite de cafea, care necesită timp diferențiat de prăjire. Cu ajutorul aparatelor moderne, prăjirea cafelei se face destul de rapid (5—10 minute).

La 100°C boabele capătă o culoare galben-deschis, iar la 150°C ele devin maronii-deschis, se umflă și încep să degaje mirosul specific de cafea. Prăjirea continuă la temperaturi între 200°—250°C, cînd boabele de cafea capătă o culoare maronie închisă spre acaju, moment cînd se scot din aparatul de prăjit și se pun la răcit pentru a nu se continua prăjirea sub efectul căldurii acumulate.

În timpul prăjirii, cafeaua pierde în greutate între 16—18%, cîștigînd în volum pînă la 25%.

În afară de cafeaua prăjită, în comerț se mai găsesc și alte sortimente, cum ar fi cafeaua solubilă, cafeaua liofilizată și cafeaua fără cafeină.

Cafeaua prăjită poate fi comercializată ca atare sau măcinată și apoi ambalată sub vid, în cutii metalice, de carton sau în pungi speciale, asigurîndu-i-se astfel prospețimea mult timp. Odată ambalajul deschis, cafeaua trebuie consumată repede, altfel își pierde aroma.

Cafeaua solubilă se obține din diferite sortimente de cafea prăjită și măcinată din care se pregătește o cafea filtru, utilizîndu-se, în acest scop, instalații speciale. Urmează apoi extragerea concentratului de cafea, care se face prin pulverizarea lichidului într-un curent de aer fierbinte ce elimină apa din micile grăunțe de cafea, obținîndu-se astfel particule mici de pudră, care se pun în cutii metalice ermetic închise, unde își păstrează aroma timp îndelungat.

Cafeaua liofilizată sau uscată la rece se obține prin aceeași tehnică de fabricare ca și cafeaua solubilă, pînă la pregătirea extractului de cafea, după care, în locul deshidratării concentratului lichid într-un curent de aer cald, se face congelarea acestuia la o temperatură de 40°C, apa fiind eliminată sub vid, prin purificare. După deshidratare, extractul de cafea este readus la o temperatură normală, el trebuind să fie păstrat încît să nu-și piardă prospețimea și gustul.

Cafeaua fără cafeină. Se știe că la diferite sortimente de cafea conținutul de cafeină variază: 1—1,5%, la cafeaua Arabică, și 2—2,5%, la cafeaua Robusta.

Pentru extragerea cafeinei, se trece cafeaua verde, neprăjită, într-o baie de aburi, în interiorul unor recipienți inoxidabili, pentru a se umfla boabele. Se adaugă apoi un dizolvant care separă cafeina și scoate materia nocivă din boabe. Boabele se spală cu aburi, pentru a se elimina solventul, se usucă și se ambalează în saci originali, pe care se face mențiunea respectivă.

Cafeaua descafeinizată nu conține mai mult de 0,02—0,05% cafeină.

Metoda de pregătire a cafelei. Amatorii de cafea bună niciodată nu vor pregeta să-și macine cafeaua înaintea fiecărei pregătiri. Mașina de rîșnit cafea indicată este aceea care nu se încălzește în timpul funcționării.

Măcinarea cafelei se face în granule de mărimi diferite, în funcție de modul de preparare ales: mai măruntă — pentru o cafea turcească, de mărime medie — pentru o cafea filtru și mai mare — pentru o cafea express.

Obținerea unei cafele bune este condiționată de păstrarea cu grijă a boabelor de cafea, care se face de regulă în vase de sticlă sau metalice, ermetic închise, în locuri ferite de umiditate, lumină și căldură.

Pregătirea cafelei se face după cum urmează: se pune la fiert apă proaspătă, care nu trebuie să fiarbă în clocot în momentul în care intră în contact cu cafeaua, pentru că, astfel, băutura devine amară (face excepție cafeaua turcească).

Vasele în care se prepară cafeaua trebuie să fie foarte curate. Ele se spală, după fiecare întrebuințare, în apă caldă, cu un detergent, apoi se clătesc bine cu apă caldă și rece. Aparatele speciale de diferite tipuri destinate pregătirii cafelei vor trebui spălate și ele cel puțin o dată pe zi. Înaintea fiecărei întrebuințări, vasele pentru pregătirea cafelei vor fi încălzite cu apă fierbinte. Cafeaua se pregătește întotdeauna în vase de capacitate corespunzătoare numărului de porții. Vom utiliza întotdeauna aparatură și recipienți din sticlă, porțelan sau oțel inoxidabil.

Pentru a obține aroma, savoarea și gustul dorit, este necesar să se folosească o cafea de bună calitate, în cantitățile prescrise pentru fiecare sort. Alegerea cafelei este o chestiune delicată. Se spune că o cafea fină și plăcută este cea de Brazilia, o cafea consistentă — cea din Haiti, o cafea ușor acrișoară — cea din Venezuela.

Principalele metode de pregătire a cafelei

— *Infuzia de cafea* se obține prin turnarea în cafetiera ușor încălzită a unei cantități de apă clocotită peste cafeaua ce se află în cană, după care se lasă — pentru a se face infuzia — cîteva minute și se servește; metoda este veche; se obține o cafea apreciată de anumite persoane, dar puțin tulbure și cu un pic de gust de marc;

— *cafeaua filtru* se pregătește în mod diferit, în funcție de tipul de filtru utilizat; cafeaua trebuie să aibă o granulație potrivită pentru a nu lăsa apa să treacă fără a prelua substanțele aromatice sau să astupe orificiile filtrului (apa scurgîndu-se încet, imprimă un gust amar); timpul optim pentru trecerea apei la punctul de fierbere prin pudra de cafea este de 6—8 minute, după care se ridică filtrul, se amestecă conținutul și se acoperă cafetiera; pregătirea în filtrul mare de cafea se face la fel, cu deosebirea că se umple filtrul mare de cafea cu cantitatea necesară de apă, după care se pune cafeaua măcinată în filtrul prevăzut cu o tijă lungă și se acoperă cu capacul; filtrul astfel

pregătit se așază pe o sursă de foc pînă cînd apa începe să fiarbă ridicîndu-se prin tijă în filtru, de unde preia substanțele aromate din cafea; circuitul acesta durează 6—8 minute, prelungirea lui determinînd amăreala cafelei;

— prepararea cafelei sub vid se face punînd cantitatea de apă necesară în partea superioară a aparatului, unde se pune și cafeaua măcinată mărunt (la anumite aparate partea superioară se montează după ce apa a atins punctul de fierbere); în cîteva minute se formează un vid în vasul inferior, aspirîndu-se lichidul și obținîndu-se cafeaua; cînd se apreciază că s-a obținut concentrația dorită, se ridică partea superioară și se servește cafeaua;

— *cafeaua espresso* se obține prin trecerea apei sub presiune (1—1,5 atmosfere) prin cafeaua din cupa expresorului, din care se scurge într-o cafetieră sau direct în ceașcă;

— *cafeaua turcească* se pregătește într-un ibric de aramă argintată sau cositorită în interior, în care se pune apă rece, după care se fierbe; în momentul în care începe să fiarbă, se adaugă zahărul și cafeaua corespunzătoare numărului de porții dorit, lăsîndu-se să se „umfle" de trei ori, după care se ia de pe foc, se adaugă cîteva picături de apă rece pentru a se depune marcul și se toarnă în cești înalte, încălzite; nu se toarnă și zațul, care imprimă cafelei un gust amar;

— *cafeaua solubilă* se poate pregăti și servi în diverse moduri; dacă nu se cunosc gusturile clienților, se pune cutia de cafea solubilă pe masă și fiecare se servește singur. Cafeaua solubilă poate fi pregătită și la bucătărie, de unde se aduce în cafetieră.

Servirea cafelei. Cafeaua trebuie adusă la masă fierbinte. Ea poate fi transportată în recipientul în care a fost pregătită, într-o cafetieră sau direct în cești. Ceștile mai înalte mențin cafeaua caldă și aromată un timp mai îndelungat. Se obișnuiește ca la servirea cafelei să se ofere un pahar cu apă potabilă sau minerală.

Dacă dintr-un motiv sau altul cafeaua a fost pregătită înainte de sosirea invitaților, trebuie menținută într-un bain-marie, nerecomandîndu-se reîncălzirea ei la o sursă de foc, care i-ar deprecia aroma.

De obicei, clientul este cel care indică diferitele ingrediente ce pot fi adăugate la cafea: lapte, frișcă, zahăr. Frișca se oferă la temperatura camerei, iar laptele cald. Frișca luată din frigider și pusă în cafeaua fierbinte formează bule de grăsime insolubile în cafea.

Seara se servește frecvent cafea decafeinizată.

Cafeaua, ca și băuturile porționate, se servește prin dreapta clientului, pe farfurioară-suport cu linguriță mocca, cu produsele de însoțire separat. Excepție face cafeaua turcească, la care nu se oferă linguriță deoarece, de regulă, nu se servesc produse de însoțire.

REȚETE (ORIENTATIVE) DE CAFEA

Cafea turcească (2 porții): 150 ml apă rece; 16 g zahăr; 16 g cafea măcinată mărunt.

Se pune la fiert cantitatea de apă prevăzută în rețetă, într-un ibric din cupru, cositorit sau argintat. Zahărul și cafeaua se adaugă în momentul în care apa începe să fiarbă. Ibricul se ridică de pe foc după ce se umflă de trei ori, apoi se adaugă cîteva picături de apă rece pentru a se depune zațul; se toarnă cafeaua în cești mici, înalte, încălzite în prealabil. Se servește împreună cu un pahar de apă rece și, eventual, cu 1—2 bucăți de rahat sau patiserie fină.

Cafea espresso: 8 g cafea (măcinată în granule mai mari); 8 g zahăr; 75 ml apă.

Se pune cafeaua în cupa de espresso, se presează, după care cupa se montează la aparat, acționîndu-se maneta sau butonul de comandă.

Se servește în cești speciale pentru cafea, încălzite în prealabil, pe farfurioară-suport cu șervețel sau rondea, linguriță mocca; separat, se servesc zahărul și apa rece.

Cafea cu lapte și miere: 5 g cafea solubilă (nes); 5 g lapte praf; 30 g miere albine; 100-200 ml sifon sau apă minerală Borsec.

Se amestecă cafeaua, laptele și mierea pînă se omogenizează; se adaugă cîteva picături de sifon sau apă minerală, pentru a se obține o pastă consistentă. Se adaugă restul de sifon la temperatura camerei, amestecîndu-se bine pînă cînd, la suprafață, apare o spumă groasă.

Cafea cu miere: 5 g cafea solubilă; 30 g miere de albine, 100—200 ml sifon sau apă minerală.

Modul de preparare este identic cu cel al cafelei cu lapte și miere.

Cafea cu cacao și miere: 3 g cafea solubilă; 10 g cacao; 30 g miere albine; 150—200 ml apă minerală sau sifon.

Este foarte recomandabilă, deoarece cacaoa conține teobromina care corectează efectele negative ale cafelei asupra inimii.

Espresso italian: 16 g cafea (măcinată în granule mai mari, foarte bine prăjită); 100ml apă; 8 g zahăr.

Este o cafea tare, care se servește în cești înguste, încălzite în prealabil; separat, se servesc zahărul și apa rece.

Ristretto: este o variantă a cafelei espresso italian, pregătită cu maximum jumătate din cantitatea de apă obișnuită, obținîndu-se astfel o cafea cu un gust mai amar.

Cafea mexicană: 10 g ciocolată; 10 ml frișcă lichidă; 0,5 g scorțișoară praf (un vîrf de cuțit); 15 g frișcă bătută; 1 răzătură nucșoară (o priză); 100 ml cafea tare, fierbinte.

Într-o ceașcă mare se pun: ciocolată, frișcă lichidă, scorțișoară și cafeaua fierbinte, amestecîndu-se bine pînă cînd ciocolata s-a dizolvat complet. Se adaugă frișca bătută, în formă de moț, și se muscadează.

Cafeaua melomanului: 50 g înghețată de vanilie; 100 ml cafea tare, bine răcită. Se amestecă conținutul în shaker sau turmix, 15—20 secunde. Se servește în cupa mare, pe suport, cu pai.

Cafea cappucino (specialitate italiană): 16 g cafea; 8 g zahăr; 50 g lapte dulce; 1 g ciocolată. Este o cafea espresso obișnuită, la care se adaugă: crema formată din încălzirea laptelui dulce la robinetul cu aburi al espresso-ului (în centrul ceștii sub formă de moț) și ciocolată rasă foarte fin.

Cafea irlandeză: 25 ml whisky irlandez; 3 linguriițe zahăr pudră (15 g); 150 ml cafea tare; 30 g frișcă ușor bătută.

Se încălzește paharul de cafea cu apă fierbinte, după care se scurge bine și se umple cu componentele rețetei, fără frișcă; aceasta se adaugă la urmă, după ce în prealabil s-a făcut o bună omogenizare a conținutului.

Se servește fără linguriță.

Café frappé I: 100 ml cafea tare; 30 g zahăr pudră; 100 g gheață pisată.

Se pregătește în paharul de amestec, în shaker sau direct în paharul clientului; dacă cafeaua a fost ținută la o temperatură scăzută, nu se mai folosește gheața.

Se servește de obicei în paharul tip sondă sau tumblere mijlocii, cu pai, fără frișcă.

Café frappé II: 100 ml cafea tare; 30 g zahăr pudră; 20 ml rom Jamaica (17 ml); 100 g gheață pisată.

Se pregătește în shaker sau în paharul de amestec, servindu-se ca și cafeaua din rețeta precedentă.

Café glacé: 3—4 cuburi mari de gheață; 150 ml cafea foarte tare, rece; 30 g zahăr pudră.

Se pregătește și se servește ca și cafeaua din rețeta precedentă.

Café frappé cu înghețată: 100 ml cafea neagră concentrată, rece; 50 g înghețată mocca; 15 g zahăr pudră; 15 g frișcă bătută.

În paharul clientului (tumbler mijlociu sau sondă), se pun mai întîi înghețata și zahărul, se adaugă cafeaua, se amestecă ușor și se garnisește cu frișcă bătută.

Mocca melting: 2 bule înghețată mocca (25 g); 100 ml cafea concentrată, rece; 50 ml frișcă lichidă (6—15% grăsime); 30 g zahăr pudră; 10 g ciocolată rasă.

Se pregătește în shaker (20—30 secunde), după care se toarnă în paharul clientului (tumbler mijlociu sau cupă) și se garnisește cu ciocolată rasă.

Aprovizionarea, prelucrarea şi depozitarea mărfurilor. Gospodărirea ambalajelor

APROVIZIONAREA UNITĂŢILOR DE ALIMENTAŢIE PUBLICĂ

Aprovizionarea cu produse alimentare a unităţilor de alimentaţie publică constituie un proces complex, fundamentat pe cunoaşterea nevoilor de consum ale unităţilor, pe baza căreia se planifică, se organizează, se contractează şi se asigură fondul de mărfuri corespunzător structurii sortimentale specifice fiecărei unităţi, în funcţie de profilul ei.

Coordonarea, organizarea şi realizarea activităţii de aprovizionare este sarcina compartimentelor comercial-producţie din întreprinderile sau organizaţiile comerciale care au în subordine unităţi de alimentaţie publică.

Prin reglementările legale în vigoare sînt stabilite, la nivelul întreprinderilor şi organizaţiilor comerciale, mai multe sisteme de aprovizionare:

— aprovizionarea directă de la unităţile producătoare-furnizoare;

— aprovizionarea de la bazele şi întreprinderile teritoriale de aprovizionare;

— aprovizionarea prin bazele departamentale;

— aprovizionarea de la unităţi agricole şi producătorii individuali pentru anumite produse agroalimentare.

În scopul asigurării unei aprovizionări corespunzătoare, întreprinderile şi organizaţiile comerciale încheie cu unităţile furnizoare contracte economice pentru produsele cu o importanţă deosebită în structura fondului de mărfuri sau minute-convenţii pentru acele produse care nu au un regim special de gospodărire (nu sînt repartizate).

În vederea asigurării fondului de mărfuri necesar, întreprinderile şi organizaţiile comerciale trebuie să acorde o atenţie deosebită încheierii contractelor economice şi minutelor-convenţii şi, în acelaşi timp, să urmărească realizarea lor.

Mărfurile pentru care sînt încheiate contracte economice sau minute-convenţii se pot ridica de la furnizori de către un delegat al întreprinderii sau organizaţiei comerciale beneficiare, în baza unei delegaţii, emisă de compartimentul cu sarcini de aprovizionare, vizată pentru control preventiv de compartimentul financiar-contabil şi semnată de directorul care coordonează problemele de aprovizionare.

Toate mărfurile intrate în depozitele întreprinderilor şi organizaţiilor comerciale de alimentaţie publică trebuie să fie supuse unei verificări minuţioase prin recepţie cantitativă şi calitativă care se efectuează de comisia de recepţie — spre a se constata dacă sortimentul, calitatea şi cantitatea lor corespund cu datele din documentele de însoţire (facturi, avize de expediere, delegaţii, procese verbale etc.). Documentele care au servit la transportul mărfurilor de la furnizor se predau depozitului odată cu marfa.

Prin *recepţie calitativă* a mărfurilor se înţelege verificarea calităţii mărfurilor în condiţiile stabilite prin actele normative în vigoare (norme interne, standarde), felul, sortimentul şi preţul mărfurilor, cu datele specificate în actele de însoţire. Recepţia calitativă se face prin examinarea organoleptică a produselor respective, cît şi prin analize fizico-chimice de laborator.

Este interzisă recepţionarea şi punerea în consum a mărfurilor care nu corespund din punct de vedere calitativ, a celor care nu sînt însoţite de documente oficiale de livrare şi transport. Cei care fac recepţia trebuie să acorde o atenţie deosebită verificării termenelor de garanţie ale mărfurilor primite şi să refuze produsele cu termenele depăşite.

La nivelul unităţilor de alimentaţie publică, aprovizionarea cu mărfuri se poate realiza din următoarele surse:

— primiri directe de la furnizori, pentru mărfurile livrate în tranzit (direct sau prin delegaţii furnizorilor);

— ridicări de mărfuri, prin delegatul întreprinderii sau organizaţiei comerciale beneficiare, direct de la furnizorii producători;

— aprovizionări din laboratoarele proprii: catering, carmangerii, laboratoare de cofetărie-patiserie;

— aprovizionări din depozitele proprii de repartizare;

— recartări de mărfuri de la alte unităţi, din dispoziţia compartimentului comercial-producţie;

— cumpărări directe şi achiziţii de pe piaţa ţărănească şi de la alţi producători pentru unele produse agroalimentare.

Aprovizionarea unităţilor de alimentaţie publică se face pe baza comenzilor operative, corelate cu cantităţile prevăzute în graficele de livrare stabilite cu furnizorii pe baza contractelor economice sau a minutelor-convenţii încheiate de întreprindere. La emiterea comenzilor operative se va avea în vedere acoperirea nevoilor reale ale unităţii pentru mărfurile care formează obiectul structurii sortimentale aprobate. Valoarea totală a comenzilor trebuie să fie corelată cu planul valoric de desfacere al unităţii.

Pentru orice operaţie de aprovizionare se întocmesc, după caz, documentele de evidenţă operativă aprobate prin sistemul informaţional al diferitelor departamente cu activitate de alimentaţie publică. Documentele sînt întocmite de cel ce livrează marfa, cu menţionarea părţilor care participă la efectuarea operaţiei, specificîndu-se sortimentele, datele cantitative şi valorice aferente, precum şi alte date cerute de normele metodologice şi de imprimatul respectiv.

În cadrul aprovizionării directe, gestionarii unităţilor de alimentaţie publică verifică dacă marfa corespunde documentelor furnizorului, recepţia urmînd a se face pe documentul întreprinderii care a livrat marfa. Gestiunea primitoare întocmeşte fişa de recepţie-calculaţie.

Pentru mărfurile primite din depozitele de repartizare, gestionarul unităţii de alimentaţie publică semnează nota de predare-restituire.

Transferurile (redistribuirile) de mărfuri între unităţile aceleiaşi întreprinderi se fac numai pe baza documentelor emise şi a dispoziţiei compartimentului comercial-producţie.

Achiziţiile de produse agroalimentare se vor face pe baza borderoului de achiziţii, întocmit de delegatul care efectuează aprovizionarea, potrivit indicaţiilor primite din partea compartimentului comercial-producţie.

Gestiunea primitoare întocmeşte fişa de recepţie-calculaţie. În cazul achiziţiilor de pe piaţa organizată (unităţile gostat sau întreprinderile de legume şi fructe), preluarea mărfurilor se face pe baza documentelor întocmite de furnizori — factură sau aviz de expediţie. Plata în numerar se face numai în situaţii de excepţie, pentru unele aprovizionări întîmplătoare, în cantităţi mai mici.

În scopul asigurării în unităţile de alimentaţie publică a unui sortiment cît mai bogat şi mai variat de preparate culinare, reglementările legale prevăd posibilitatea aprovizionării restaurantelor cu o serie de produse agroalimentare prin cumpărări directe, cu forme legale, de la producători şi de pe piaţa ţărănească, în limita unei cote din totalul desfacerilor realizate zilnic. Astfel, restaurantele pot cumpăra direct de pe piaţa ţărănească următoarele produse: legume şi fructe proaspete, ciuperci, mac, chimen, năut, seminţe de dovleac, porumb boabe pentru floricele, porumb pentru fiert, conserve de fructe semiindustrializate — castraveciori, varză murată, diverse murături; făină, mălai, miere de albine, raci, moluşte, pui de baltă, peşte proaspăt, ouă, lapte şi produse lactate (brînzeturi, unt), păsări, porcine, ovine, afumături, pastramă, subproduse din carne de porcine şi ovine, maţe etc.

Conducerile unităţilor de alimentaţie publică care se aprovizionează direct de la furnizori cu unele mărfuri trebuie să acorde o atenţie deosebită modului în care se efectuează transportul produselor alimentare.

Normele privind transportul produselor alimentare sînt obligatorii pentru furnizori şi beneficiari, fiind aprobate prin ordin al Ministerului Sănătăţii.

Transportul alimentelor se va efectua cu mijloace igienice, care să menţină nemodificate caracteristicile organoleptice, fizico-chimice şi microbiologice ale produselor transportate, să asigure protecţia împotriva prafului, insectelor, rozătoarelor, ca şi împotriva oricăror posibilităţi de contaminare chimică, biologică sau radioactivă. De asemenea, trebuie să se prevină degradarea sau murdărirea ambalajelor în care se află produse alimentare.

Mijloacele de transport destinate alimentelor trebuie să fie amenajate şi dotate în funcţie de natura produselor stabilite pe categorii.

Alimentele uşor alterabile — sub formă de materie primă, semifabricate şi produse finite — se vor transporta cu mijloace prevăzute cu instalaţii frigorifice sau cu mijloace izoterme prerăcite, în funcţie de durata transportului. Aceste mijloace vor fi prevăzute cu instalaţii de ventilaţie şi de înregistrare a temperaturii, iar pereţii interiori şi platforma vor fi confecţionate din materiale rezistente, impermeabile şi uşor lavabile.

Transportul produselor alimentare se va face numai cu mijloacele destinate categoriei respective de alimente şi în condiţiile stabilite prin standarde de stat şi norme interne pentru produsele respective. Pe pereţii exteriori ai mijloacelor de transport se va scrie denumirea produselor destinate a fi transportate: „pentru pîine", „pentru carne" etc.

Alimentele uşor alterabile vor fi transportate preambalate în: containere, pungi, bidoane, butelii, lăzi căptuşite cu tablă inoxidabilă, recipiente, tăvi etc., cu excepţia cărnii sub formă de carcase, care se transportă agăţată de cîrlige din material inoxidabil. Carnea tranşată şi preparatele din carne se vor transporta numai în containere special destinate acestui scop.

Mijloacele de transport ale alimentelor, precum şi ambalajele (containere, recipiente, tăvi etc.), se vor păstra în perfectă stare tehnică, spălîndu-se şi dezinfectîndu-se după fiecare întrebuinţare.

Personalul care asigură transportul alimentelor uşor alterabile sau al pîinii se va urca pe platforma vehiculului, purtînd obligatoriu echipamentul sanitar de protecţie a alimentelor, care se păstrează în vehiculul respectiv, într-o ladă specială.

Transportul materiilor prime de la depozitul unităţii şi magazie în secţiile de producţie se va face în ambalaje speciale; este interzisă introducerea lor în ambalajele în care au fost transportate pînă la unitate.

Depozitarea produselor alimentare

Depozitarea şi păstrarea alimentelor se vor face în condiţii care să prevină alterarea, degradarea, contaminarea chimică sau biologică, impurificarea cu praf, substanţe sau mirosuri străine de natura produsului. În acest scop, alimentele vor fi păstrate în depozite, încăperi sau spaţii special amenajate, separat, pe sortimente, avînd asigurate, după caz, temperatura, umiditatea şi ventilaţia stabilite prin standarde şi norme interne pentru produsele respective. Aceste spaţii vor fi dotate cu aparatura necesară determinării microclimatului.

Se interzice introducerea în spaţiile de depozitare a produselor alimentare în ambalaje murdare, a materialelor şi substanţelor cu miros pătrunzător sau cu acţiune nocivă asupra omului sau alimentelor.

Ambalajele trebuie să corespundă caracteristicilor stabilite prin normele de igienă pentru produsele alimentare şi băuturi.

Aşezarea alimentelor trebuie să se facă pe grătare sau rafturi, în stive, pe rînduri sau grupe distanţate, astfel încît să se asigure o bună ventilaţie, precum şi accesul persoanelor care au sarcina să controleze starea produselor depozitate.

În cazul depozitării alimentelor pe durată mai lungă, periodic se va face un triaj al acestor produse, îndepărtîndu-se cele cu modificări ale conţinutului sau ambalajului.

În spaţiile de depozitare va fi asigurată protecţia alimentelor împotriva insectelor şi rozătoarelor. Periodic, se vor efectua acţiuni de dezinfecţie, dezinsecţie şi deparazitare.

Alimentele uşor alterabile trebuie să fie păstrate în spaţii frigorifice, la o temperatură corespunzătoare, pe o durată limitată, în funcţie de natura produsului.

Este interzis să se suprasolicite spaţiile frigorifice şi să se introducă produse care nu necesită păstrarea la frig sau produse alterate, precum şi materiale nealimentare.

Prezentăm spaţiile şi temperaturile la care se recomandă păstrarea unora dintre mărfuri în unităţile de alimentaţie publică pentru a asigura condiţiile optime de depozitare:

PRODUSELE	SPAŢIILE RECOMANDATE PENTRU PĂSTRARE	TEMPERATURA RECOMANDATĂ
Produse conservate prin frig (congelate)	Încăperi frigorifice	De la −18 la −20°C
Carne zvîntată şi refrigerată	Camere frigorifice	De la 0°C la −4°C
Preparate din carne	Camere frigorifice	De la −2°C la +4°C
Prăjituri cu frişcă sau creme	Camere frigorifice	De la +2°C la +4°C
Conserve de legume	Magazii răcoroase, întunecoase, curate, ferite de îngheţ	Maximum +20°C
Compoturi	Magazii răcoroase, uscate, aerisite, ferite de îngheţ	+20°C
Conserve de carne	Încăperi răcoroase, ferite de îngheţ	De la +20°C la +25°C
Legume şi fructe proaspete	În încăperi curate, uscate, aerisite, ferite de îngheţ	De la +5°C la +10°C
Legume deshidratate	Magazii bine aerisite, uscate, fără mirosuri străine, dezinfectate şi deratizate. În timpul depozitării se vor face sondaje săptămînale din punct de vedere organoleptic pentru a preveni alterarea	De la 0°C la +18°C
Fructe deshidratate	Încăperi uscate, bine aerisite, ferite de umezeală	De la 0°C la +18°C
Fructe confiate	Încăperi bine aerisite, curate, ferite de lumină solară	De la +15°C la +20°C
Castraveţi şi pătlăgele murate	Locuri răcoroase	Max. +15°C; temp. optimă de la 0°C la +5°C
Varză murată	Locuri răcoroase	Max. +15°C, optimă 0+3°C
Supe concentrate	Magazii răcoroase, întunecoase, uscate, bine aerisite şi fără mirosuri străine	Max. +18°C
Bulion	Magazii uscate, aerisite, ferite de îngheţ	Max. +20°C
Muştar	Magazii uscate, ferite de lumină	Max. +12°C
Lapte pentru consum şi smîntînă	În camere frigorifice, curate, dezinfectate, bine întreţinute, fără mirosuri străine	De la +2°C la +8°C
Unt	Camere frigorifice sau încăperi corespunzătoare, curate, bine aerisite, ferite de lumină solară. Untul destinat stocării se congelează şi se depozitează la −15°C pînă la −20°C	De la +2°C la +4°C
Caşcaval	Spaţii frigorifice, încăperi întunecoase, curate, dezinfectate, deratizate, fără mirosuri străine	De la +2°C la +8°C, max. +14°C
Brînzeturi topite	Camere frigorifice, uscate, bine aerisite, fără mirosuri străine	De la +2°C la +8°C
Brînză telemea	Camere frigorifice, depozite simple, curate, bine aerisite, ferite de lumină directă şi fără mirosuri străine	Max. +14°C
Brînză proaspătă	Camere frigorifice	Max. +8°C
Iaurt	Spaţii cu frig sau încăperi curate, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine şi bine aerisite	De la +2°C la +12°C
Brînză Bucegi	Încăperi frigorifice, curate, dezinfectate, fără mirosuri străine, bine aerisite	De la 0°C la +2°C
Brînză de tip Camembert	Încăperi frigorifice	Max. +8°C
Îngheţată	Spaţii frigorifice cu temperaturi minime	−18°C la −22°C
Zahăr, orez	Încăperi uscate, curate, deratizate, fără mirosuri, bine aerisite, fără variaţii bruşte de temperatură. Sacii se depozitează pe grătare din lemn, care să permită aerisirea	+15°C
Boia de ardei	Spaţii curate, uscate, aerisite, ferite de raze de soare	Max. +20°C
Alte mărfuri alimentare	Încăperi uscate, curate, aerisite, dezinfectate, lipsite de mirosuri străine	Max. +15°C
Suc de tomate	Magazii uscate, curate, aerisite, ferite de raze de soare	De la +4°C la +12°C
Sirop de fructe	Încăperi curate, răcoroase, bine aerisite, ferite de soare şi de îngheţ, fără mirosuri străine	De la +5°C la +20°C
Băuturi răcoritoare	Locuri ferite de soare, bine aerisite	De la +5°C la +12°C

1	2	3
Bere la butoi	Spaţii răcoroase, ferite de îngheţ	De la +1°C la +12°C
Bere la sticle	Încăperi întunecoase, răcoroase, ferite de îngheţ	De la +4°C la +10°C
Rachiuri	Încăperi răcoroase, ferite de soare	De la +5°C la +25°C
Bitter	Încăperi acoperite, ferite de soare, la temperaturi constante	De la +7°C la 25°C
Gin	Încăperi acoperite, ferite de soare, la temperaturi constante	Max. +25°C
Lichioruri şi whisky	Încăperi uscate, ferite de soare, aşezate pe rafturi	De la +5°C la +20°C
Coniac	Încăperi acoperite şi cu temperatură cît mai constantă	De la +5°C la +25°C
Vin	Încăperi sau pivniţe curate, răcoroase, aerisite, fără mirosuri străine, fără variaţii de temperatură. Pentru o durată de depozitare mai mare de 5 zile, sticlele cu vin se vor aşeza în poziţie orizontală, astfel încît dopul să fie în contact permanent cu lichidul	De la +5°C la +15°C
Vermut	Încăperi acoperite şi cu temperaturi constante	De la +7°C la +18°C
Vin spumos	Încăperi uscate, curate, lipsite de mirosuri străine, aerisite	De la +5°C la +18°C
Şampanie	Încăperi uscate, ferite de soare şi curent. Sticlele se ţin culcate, astfel încît dopul să fie în contact permanent cu lichidul	De la +5°C la +18°C
Vin pelin	Încăperi uscate, răcoroase, aerisite	De la +7°C la +15°C
Tutun şi produse de tutun	Încăperi uscate, pardosite, curate, bine aerisite	De la +5°C la +20°C

Conservarea produselor alimentare prin frig

Alimentaţia modernă şi raţională nu poate fi concepută şi realizată fără conservarea prin frig a produselor alimentare. Aceasta ca urmare a faptului că se pot furniza cu mai puţine dificultăţi pe tot parcursul anului, indiferent de sol şi de condiţiile de producţie, materiile prime agroalimentare perisabile folosite pentru pregătirea diferitelor preparate culinare şi produse de patiserie-cofetărie.

Cei care utilizează astfel de materii prime trebuie să posede un minimum de cunoştinţe privind modul de conservare a unor produse alimentare prin frig, cît şi de utilizare a materiilor prime sau produselor finite congelate.

Conservarea prin frig a produselor alimentare se realizează prin două metode distincte — refrigerarea şi congelarea.

Refrigerarea este metoda prin care produsele alimentare perisabile sînt păstrate un termen scurt, la temperaturi apropiate de 0°C (de regulă cîteva grade în plus sau în minus) în funcţie de natura şi caracteristicile lor.

Congelarea produselor alimentare proaspete, a unor semipreparate sau chiar preparate permite păstrarea acestora mai întîi printr-o răcire foarte bruscă la temperaturi de —40°C — 45°C şi, apoi, prin păstrarea la temperatură constantă de cel puţin —18°C.

După cum se ştie, în compoziţia produselor alimentare predomină apa, care conţine săruri minerale şi substanţe nutritive. Dacă temperatura se coboară foarte încet, se formează cristale mari de gheaţă care „sparg" ţesuturile, iar în timpul decongelării, odată cu apa se pierd şi elementele nutritive pe care le conţin alimentele. Dacă temperatura este scăzută foarte brusc, cristalele vor fi mici şi fine şi nu vor rupe învelişul celulelor, ceea ce în final va împiedica pierderea sucului celular în timpul decongelării şi, implicit, va asigura menţinerea integrală a tuturor elementelor nutritive şi a vitaminelor pe care le conţin alimentele.

Alimentele congelate îşi păstrează în cea mai mare parte, adesea chiar în totalitate, culoarea, forma, mirosul şi savoarea. Congelarea constituie singura modalitate de a păstra pentru mai mult timp vitaminele, sărurile minerale, proteinele şi alte elemente nutritive pe care le conţin alimentele, inclusiv prospeţimea lor naturală. Alterarea sau descompunerea alimentelor provocată de influenţa aerului, căldurii, umidităţii, microbilor, enzimelor sau fermenţilor nu poate fi evitată decît temporar cu ajutorul agenţilor chimici conservanţi. Frigul întrerupe acţiunea nefastă a microbilor şi distruge o mare parte din ei. Am putea spune, fără să greşim, că alimentele sînt cuprinse de un somn hibernal şi trezite la nevoie, pe măsura trebuinţelor. Se afirmă că produsele congelate au adesea o valoare nutritivă mai mare decît cele „proaspete", care, din cauza distanţelor mari dintre producători şi consumatori, sînt vîndute şi puse în consum după cîteva zile de la recoltare, timp în care pierd din calităţi. Iată de ce produsele congelate sînt mai „proaspete decît cele proaspete" şi asigură o alimentaţie sănătoasă.

Congelarea a devenit în zilele noastre un mijloc ideal atît pentru consumul menajer, cît şi pentru colectivităţi. Oferind posibilităţi de aprovizionare variate în tot cursul anului, ea asigură premisele materiale pentru alcătuirea permanentă a unor meniuri echilibrate, sănătoase, bogate în vitamine, fără grija sezonului şi a fluctuaţiilor de preţ.

„Structura" produselor congelate este foarte variată: legume, fructe, sucuri de fructe, peşte şi crustacee, carne de tot felul, preparate culinare, produse pe bază de cartofi, produse de patiserie şi specialităţi, îngheţată şi produse pe bază de îngheţată.

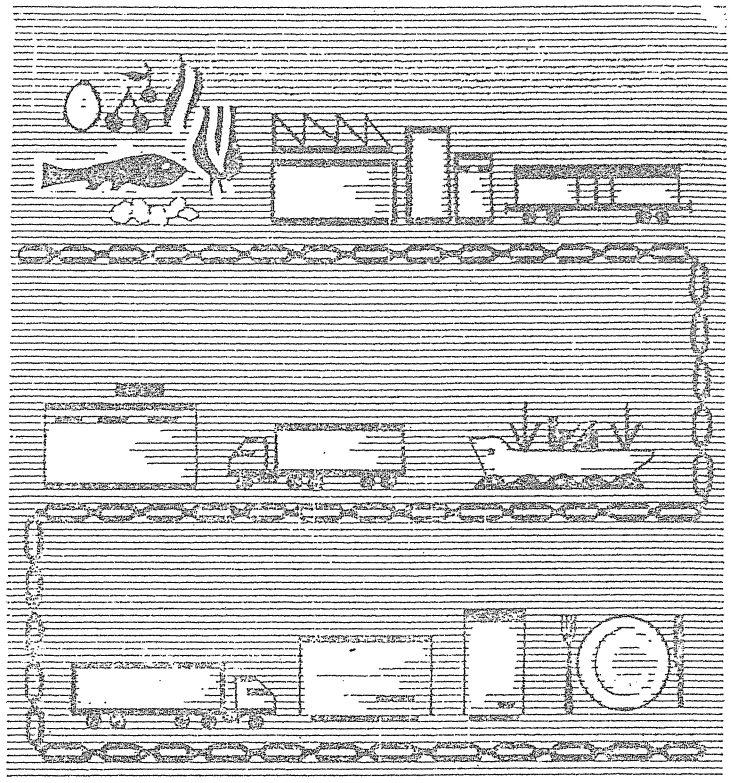
Aprovizionarea cu mărfuri congelate este condiţionată însă de existenţa unor utilaje adecvate în care să se păstreze produsele respective. În funcţie de volumul produselor necesare, în dotarea unităţilor de alimentaţie publică trebuie să se asigure: camere de congelare, congelatoare-bac, congelatoare-dulap, congelatoare comune de mare capacitate, compartimente mici de congelare în frigidere.

Pentru stocarea produselor congelate sînt necesare utilaje cu o mare putere frigorifică, capabile să dezvolte şi apoi să menţină o temperatură minimă de —18°C. Utilajele respective trebuie să fie bine izolate, uşile şi capacele ermetic închise, dotate cu termostate, pentru a permite reglarea şi menţinerea temperaturii dorite în interior.

De regulă, într-un compartiment sau într-un congelator cu o capacitate de circa 100 l se pot stoca mărfuri între 50—70 kg, în funcţie de felul produselor şi natura ambalajelor. O condiţie de primă importanţă pentru stocarea optimă a unor produse alimentare este ca aprovizionarea unităţilor de alimentaţie publică să se facă cu mărfuri preluate din lanţul frigorific al industriei; cînd mărfurile sînt proaspete, este necesară trecerea lor printr-un compartiment de precongelare, care dezvoltă o temperatură mai scăzută, superioară celei pentru stocaj. Lanţul frigorific asigură buna conservare a produselor congelate de la producător pînă la consumator. Lanţul frigorific se prezintă schematic ast-

fel: producător → fabrica de congelare (—40—45°C) → depozit central (—23—25°C) → transport la depozitele regionale (—20—23°C) → depozitul regional (—23°C) → transport la unităţile comerţului cu amănuntul (—18—20°C) → congelatoarele unităţilor cu amănuntul (—18—20°C).

Produsele trecute prin lanţul frigorific menţionat anterior, la temperaturile precizate pentru fiecare caz în parte, îşi pot păstra calităţile iniţiale timp de 2—6 luni, cu condiţia de a fi stocate în utilaje de frig care să asigure o temperatură de —18 —20°C.



IĂ LANŢ FRIGO-

Amplasarea utilajelor pentru păstrarea produselor congelate se face, în măsura în care se poate, într-o încăpere răcoroasă, uscată, bine aerisită şi ferită de praf. Dacă agregatele sînt încorporate în congelatoarele respective, acestea vor fi amplasate la o distanţă de 6—10 cm de perete, pentru a asigura o ventilaţie corespunzătoare şi un consum redus de energie. Se va avea, de asemenea, în vedere posibilitatea deschiderii complete a uşii sau capacului congelatorului respectiv, pentru a se asigura utilizarea lui optimă.

Pentru a urmări temperatura în interiorul congelatorului se va amplasa un termometru, care va fi citit zilnic — dimineaţa, la prînz şi seara. Temperaturile constatate se consemnează pe un grafic, pe baza căruia să se poată urmări păstrarea temperaturii optime din interior. Cînd în interior se formează straturi de gheaţă cu grosimea mai mare de 1 cm, aparatul se scoate de sub tensiune pentru a se dezgheţa şi a fi curăţat.

Produsele alimentare destinate congelării vor fi întotdeauna ambalate, pentru a se asigura menţinerea calităţilor pe care le au. Materialele folosite pentru ambalare trebuie să fie rezistente la frig, impermeabile la aer şi umiditate, fără miros, rezistente la acizi şi grăsimi. Dintre principalele materiale de ambalaj amintim: cutiile din polietilenă, paharele cerate, recipienţii din aluminiu, borcanele, pungile din polietilenă, aluminiu sau hîrtie cu înveliş special, foile din polietilenă şi aluminiu, materiale pentru închis sau legat (bandă adezivă, rezistentă la frig, agrafe, elastic, etichete rezistente la frig).

Practic, asigurarea condiţiilor materiale pentru utilizarea mărfurilor congelate constituie o sarcină a conducerilor unităţilor de alimentaţie publică, care trebuie să efectueze o aprovizionare variată cu astfel de produse, pentru a asigura diversificarea producţiei culinare şi implicit o mai bună servire a clienţilor.

ASPECTE ALE ORGANIZĂRII MUNCII ÎN BUCĂTĂRII

Efectuarea serviciilor în restaurant este condiţionată în ultima instanţă de calitatea produselor culinare şi a produselor de patiserie-cofetărie oferite clienţilor. Aceasta înseamnă că fiecare unitate de alimentaţie publică trebuie să dispună de condiţii optime pentru păstrarea şi producerea preparatelor ce formează obiectul structurii sortimentale proprii.

Pregătirea diferitelor preparate culinare se realizează în bucătărie. Activitatea unei bucătării este o activitate complexă, diferenţiată de la unitate la unitate, în funcţie de tipul şi destinaţia socială pe care acestea le au. Ca atare, pentru fiecare unitate de alimentaţie publică se va alege o variantă optimă de organizare a sectorului de producţie în funcţie de sarcinile ce le are, cît şi de unele cerinţe de ordin tehnologic şi organizatoric, cum ar fi diversificarea preparatelor culinare, calitatea preparatelor, obiectivele ştiinţifice pentru realizarea preparatelor, gradul de utilizare al echipamentului tehnic din dotare, respectarea regulilor igienico-sanitare, ca şi de dispoziţiile care reglementează activitatea de protecţie a muncii şi de prevenire şi stingere a incendiilor.

Mărimea unei bucătării este determinată de numărul de meniuri sau porţii/zi, calculate pentru perioada de vîrf, de structura sortimentală, de concepţia funcţională, de gradul de echipare tehnică, ţinîndu-se permanent seama de corelarea ce trebuie să existe între numărul de locuri din saloanele de desfacere şi capacitatea maximă de producţie.

În practică, hotelurile şi restaurantele şi-au organizat activitatea de producţie aşa, încît aceasta să corespundă particularităţilor şi cerinţelor proprii. Astfel, vom întîlni bucătării care asigură serviciul în restaurante clasice, precum şi bucătării specializate, cum sînt cele pentru autoservire, pentru banchete (prin carusel) şi cele în care finisarea unor preparate se face în faţa clienţilor. Indiferent de tipul de bucătărie, reamintim cîteva reguli obligatorii privind organizarea producţiei culinare:

— organizarea spaţiului destinat producţiei culinare propriu-zise pe secţii — bucătăria caldă, bucătăria rece, cafetăria şi laboratorul de patiserie;

— existenţa obligatorie a spaţiilor pentru preparări preliminare, pentru a se asigura curăţarea şi pregătirea preliminară a tuturor materiilor prime care urmează să intre în spaţiile de producţie pentru a fi supuse prelucrării şi finisării;

— existenţa spaţiilor anexă (pentru depozitarea mărfurilor, spălătoare şi grupuri sociale);

— dotarea spaţiilor de producţie, de prelucrare preliminară şi a anexelor cu echipament tehnologic specific;

— efectuarea activităţii de producţie de către personal de specialitate, organizat pe principiul brigăzilor de producţie.

Organizarea muncii în bucătărie este o problemă complexă, de specialitate, care presupune existenţa unor compartimentări sau separări obligatorii a fluxurilor tehnologice care determină amplasarea utilajelor, echiparea raţională a fiecărui loc de muncă şi stabilirea distanţelor optime dintre ele pe baza studiilor ergonomice.

Prezentăm în continuare principalele caracteristici pe care trebuie să le îndeplinească spaţiile de producţie şi anexele acestora.

Bucătăria caldă este spaţiul de producţie în care se asigură pregătirea preparatelor culinare calde — gustări, supe, creme, borşuri — ciorbe, preparate de bază, preparate la grătar şi minuturi, dulciuri de bucătărie. Bucătăria caldă, principalul spaţiu de producţie culinară, trebuie să aibă o dotare corespunzătoare şi să fie în legătură directă cu celelalte spaţii de producţie şi anexele acestora. Raţionalizarea tehnologiilor culinare impune ca în bucătăria caldă utilajele să fie amplasate în ordinea fluxului tehnologic, într-un bloc termic perpendicular pe frontul de desfacere. Linia tehnologică este alcătuită din utilaje cu dimensiuni exterioare normalizate şi uniformizate, sistem Gastro-Norm, cu construcţie modulară, pentru a permite o mare elasticitate în asamblarea lor, conform cerinţelor producţiei.

Pentru serviciul în restaurant, o importanţă deosebită o are modul de organizare a frontului pentru distribuirea preparatelor culinare. El trebuie alcătuit dintr-un tronson de mese calde şi reci la care să se asigure inventarul adecvat pentru servirea corespunzătoare a tuturor preparatelor ce formează obiectul structurii sortimentale a unităţii respective.

Bucătăria rece este spaţiul rezervat pentru pregătirea preparatelor culinare reci, în principal gustări, antreuri, salate, brînzeturi şi eventual fructe, dacă nu există o secţie specială destinată acestui scop. O importanţă deosebită în organizarea activităţii în bucătăria rece o are asigurarea dotărilor cu utilaje frigorifice corespunzătoare, cît şi a unui inventar de lucru adecvat.

Cafetăria constituie spaţiul de producţie destinat pregătirii cafelei şi ceaiului, a preparatelor specifice servirii micului dejun, precum şi a unor sortimente de produse realizate în laboratoarele de patiserie-cofetărie.

La unele unităţi, specializarea secţiilor poate fi accentuată, întîlnindu-se secţii speciale de patiserie, salate, fructe şi altele.

Laboratorul de cofetărie-patiserie va fi dimensionat şi echipat corespunzător cerinţelor unităţii respective. În astfel de cazuri, gama sortimentală este mai restrînsă şi diferenţiată ca structură comparativ cu cea a laboratoarelor de cofetărie-patiserie care aprovizionează şi alte unităţi.

Secţiile pentru preparări preliminare presupun existenţa unor spaţii special amenajate pentru curăţarea legumelor, prepararea cărnii, peştelui, vînatului şi păsărilor.

Spaţiul pentru curăţarea legumelor va fi dimensionat şi dotat cu utilaje şi mobilier necesar pentru curăţarea, spălarea, fasonarea, tăierea şi eventual uşoara tratare termică a legumelor astfel, încît ele să fie gata de a intra direct în operaţiile de fabricare propriu-zisă din bucătăria caldă sau rece.

Spaţiul pentru prelucrarea cărnii trebuie să permită operaţiunile de tranşare, dezosare, fasonare şi porţionare a diferitelor sorturi de carne. În afară de dotarea cu mese de lucru şi utilaje specifice este necesar ca în aceste spaţii să se afle compartimente frigorifice separate pentru păstrarea produselor la temperaturi de refrigerare şi congelare.

Camera de peşte este destinată operaţiunilor de eviscerare, tronsonare, filetare şi porţionare a peştelui, astfel încît în spaţiile de producţie peştele să poată fi supus direct prelucrărilor termice fără a mai fi necesare alte lucrări.

În camera pentru peşte sînt necesare: bazin pentru gheaţă, spaţii de refrigerare şi congelare, mese de lucru, spălătoare.

Spaţiile anexă ale unei bucătării constau în spălătorul pentru vase de bucătărie, oficiul, magaziile, depozitele de mărfuri.

Vasele utilizate la pregătirea diferitelor preparate, precum şi inventarul de lucru folosit, vor fi curăţate după fiecare întrebuinţare în spălătorul pentru vase de bucătărie.

Spălătorul pentru vase de bucătărie trebuie dotat cu evier — degresor spălătoare cu cel puţin două cuve mari şi raft (rastel) metalic pentru păstrarea vaselor curate.

Oficiul este spaţiul care face legătura între salonul restaurantului şi secţiile de unde se ridică sortimentele de preparate şi băuturi, precum şi locul de unde se preia inventarul curat pentru servire şi se aduce cel întrebuinţat.

Problema principală de care se ţine seama în organizarea muncii în oficiu, ca dealtfel în toate spaţiile de producţie, este evitarea intersectării circuitului salubru al alimentelor şi inventarului de servire, cu cel insalubru.

Depozitele (magaziile) de mărfuri sînt destinate păstrării mărfurilor înainte de a fi supuse prelucrărilor tehnologice.

Mărimea acestor spaţii este determinată de volumul mărfurilor ce trebuie să existe în stoc, de posibilităţile de aprovizionare ale unităţii, de durata de depozitare a fiecărui aliment, de încărcarea specifică a acestora (kg/mp), de frecvenţa livrării mărfurilor. Capacitatea lor trebuie să permită depozitarea cantităţilor necesare, pentru a satisface cererea cu acele produse care formează obiectul structurii sortimentale a unităţii respective.

Spaţiile pentru depozitarea mărfurilor sînt organizate distinct, în funcţie de caracteristicile produselor respective. În practică se întîlnesc depozite (magazii) separate pentru coloniale, băuturi, brînzeturi, peşte, carne, legume, mărfuri nealimentare şi produse de tutun.

La aceste spaţii se adaugă cele destinate primirii şi recepţionării mărfurilor, spaţiile pentru ambalaje, cele pentru aprovizionarea tehnico-materială, precum şi spaţiile sociale.

Dotarea bucătăriei cu echipament tehnologic

Pentru ca activitatea într-o bucătărie să se desfăşoare în bune condiţii este necesară asigurarea unei dotări minime cu echipament tehnologic specific.

Dintre principalele dotări ale unei bucătării amintim:

Cuţitele (obiecte pentru tăiat): cuţite mici pentru curăţatul şi fasonatul legumelor; cuţite pentru filetat peşte; cuţite pentru tranşat, pentru dezosat, pentru despicat; cuţite obişnuite de bucătărie; cuţite speciale: econom, pentru format canaluri, pentru brînzeturi, pentru mezeluri, pentru stridii, basculant; satîr, masat etc.

Ustensilele: palete, furculiţe pentru bucătărie, foarfecă pentru peşte (aripioare), foarfecă pentru fripturi, bătător de carne, ace pentru bridat şi împănat, ţepuşe pentru frigărui, zdrobitor manual, tel pentru sos, tel pentru compoziţii, linguri paletă simple şi duble, strecurătoare, spumiere, polonice, piuliţe, spatule din lemn şi metal, site, răzuitoare pentru legume, cîrlige fixe şi rotative, perii din sîrmă de oţel cu şabăr sau chingă, aparat pentru scos sîmburii, planşete, merdenele, trusă duiuri — spriţuri, poş, şpaclu, cercuri, răzuitoare, pensulă plată, gripcă, forme de tăiat, pasoar pentru legume, pasoar pentru conserve.

Vasele: vase cilindrice (gastronoame) pentru menţinerea la cald în bain-marie a unor preparate; cratiţe diferite, oale diferite, tigăi, tăvi, baie de apă caldă (bain-marie), vas pentru brezat, vas pentru fiert peşte, soteuză, marmite, vase semisferice (chipcele), tăviţe pentru debarasare.

Formele pentru moule, cotlet, budincă, gelatine, şarlote, parfeuri, melon, îngheţată, krantz, chec etc.

Utilajele mecanice: robot universal, maşină de pasat, maşină de tocat, maşină de bătut, maşină de ras, maşină de tăiat mezeluri, maşină de curăţat legume, maşină de tăiat pîine, malaxor, maşină pentru măcinat cafea.

Utilajele termice: sobe şi plite pentru gătit, cuptoare, friteuze, grătare pentru fripturi, tigaie basculantă, salamandră, dulap pentru dospit aluatul, frigare electrică, autoclavă ş.a.

Utilajele frigorifice: camere şi dulapuri pentru refrigerare de diferite tipuri şi capacităţi; camere şi dulapuri pentru congelare, maşină îngheţată, conservator de îngheţată, maşină pentru fabricat cuburi de gheaţă, congelator cu compartimente.

Mobilierul tehnologic: mese de lucru, masă caldă, dulap cald pentru veselă, masă rece pentru lucru, tejghea cu vitrină pentru bufet etc.

Organizarea brigăzilor de lucru

Normativele de personal prevăd posibilitatea utilizării în bucătărie, în funcţie de volumul producţiei culinare realizate, a unor formaţii mai mari sau mai mici de lucrători ce pot îndeplini următoarele funcţii: bucătar gestionar (şef), maistru în arta culinară, bucătar specialist, bucătari III, II, I, bufetieri III, II, I, cofetar-patiser III, II, I, muncitori necalificaţi.

Aceşti lucrători pot fi organizaţi pe brigăzi (ture) de serviciu, numărul şi sarcinile lor diferind de la unitate la unitate, în funcţie de sortimentele de preparate culinare şi produse de patiserie-cofetărie ce se realizează.

În străinătate, şi în mică măsură la noi în ţară, brigăzile de servire sînt organizate pe partizi, putîndu-se întîlni următoarele responsabilităţi:

— *bucătarul-şef*, care are sarcina de a coordona şi organiza munca în bucătărie, revenindu-i o serie de atribuţii pe linia gestionării mărfurilor şi obiectelor de inventar din bucătărie, precum şi în ce priveşte organizarea muncii în scopul realizării unei producţii culinare diversificate şi de calitate;

— *bucătarul-şef ajutor* dublează pe bucătarul şef în toate sarcinile ce-i revin; la unele unităţi cu volum mai mic de activitate poate îndeplini responsabilităţi concrete pe diferite locuri de muncă în funcţie de necesităţile producţiei.

— *sosierul* se ocupă, dacă munca este organizată pe partizi, de pregătirea fondurilor, sosurilor şi mîncărurilor din carne de pasăre (de curte şi vînat), sotate sau pasate în sosuri;

— *rotisorul* se ocupă de pregătirea fripturilor la cuptor, la frigare şi la grătar, de garniturile de legume care le însoţesc, precum şi de jiurile respective;

— *ciorbarul* (potager) efectuează pregătirea supelor, cremelor, consommeurilor, ciorbelor şi borşurilor;

— *pescarul* (poissonnier) realizează pregătirea tuturor preparatelor din peşte, cu excepţia celor făcute la grătar, care intră în atribuţia rotisorului;

— *garde-mangerul* se ocupă de pregătirea preparatelor culinare reci, porţionarea cărnii crude, tranşarea şi filetarea peştelui; de asemenea, asigură materia primă necesară;

— *antremetierul* asigură pregătirea dulciurilor de bucătărie;

— *patiserul* realizează produsele de patiserie semifabricate cerute de bucătărie, precum şi o serie de produse specifice de patiserie — îngheţată;

— *turnantul* asigură liberul săptămînal pentru lucrători;

— *regimierul* efectuează preparatele dietetice, precum şi pe cele pentru regimul de cruţare;

— *muncitorul de bucătărie* ajută pe bucătari în efectuarea lucrărilor specifice, precum şi la curăţarea fiecărui loc de muncă;

— *ucenicul şi stagiarul* sînt lucrători care învaţă meseria la locul de muncă, îşi formează sau îşi completează în practică cunoştinţele profesionale.

Aceste responsabilităţi nu sînt fixe, ele pot fi specializate sau comasate în funcţie de volumul producţiei şi structura sortimentală a fiecărei bucătării.

Există cazuri cînd sarcinile sosierului sînt îndeplinite de şeful bucătar, ale ciorbarului de regimier, ale pescarului de sosier etc.

Indiferent dacă activitatea este organizată sau nu pe brigăzi sau partizi, pregătirea şi stabilirea precisă a sarcinilor fiecărui lucrător au un rol deosebit de important în satisfacerea în bune condiţii a cerinţelor clientelei. Pentru reuşita acestui lucru, o deosebită importanţă are programarea producţiei culinare; aceasta se poate efectua pentru o perioadă de perspectivă sau pentru activitatea curentă. Programarea activităţii pentru perioada curentă se face prin întocmirea *„planului meniu"*, care constituie cadrul organizatoric în repartizarea raţională a muncii în bucătărie, cît şi pentru diversificarea producţiei culinare.

Preparatele înscrise în planul meniu se regăsesc în listele meniuri şi în fluturaşul care evidenţiază „preparatele zilei".

Planul meniu se întocmeşte zilnic, de regulă cu o zi înainte, şi cuprinde totalitatea preparatelor ce urmează a se realiza în unitate, cu excepţia minuturilor. El are următoarele coloane: numărul curent, denumirea preparatelor culinare, felul şi numărul reţetei, numărul porţiilor programate, numărul porţiilor realizate, stocul la sfîrşitul zilei şi observaţii (constatări).

După ce bucătarii au luat cunoştinţă despre sarcinile ce le revin, asigură pregătirea locului de muncă pentru a reduce timpul necesar realizării preparatelor culinare din momentul în care au fost comandate de clienţi.

Pentru aceasta, pe fiecare loc de muncă se vor face anumite *pregătiri preliminare*, apoi se trece la aranjarea mesei de lucru. Aceste pregătiri preliminare vor sta la baza efectuării muncii în timpul serviciului, cînd se realizează preparatele la minut înscrise în listele ce se oferă clienţilor.

Pregătirile preliminare presupun asigurarea la fiecare loc de muncă a materiilor prime sau semipreparate, astfel încît acestea să poată fi utilizate în final la finisarea preparatelor: tăierea cartofilor pentru prăjit, prepararea păsărilor şi cărnurilor pentru a fi supuse tratamentelor termice, poşarea legumelor, pregătirea fondurilor, a sosurilor calde şi reci, a glaceurilor, a cărnurilor fierte etc.

Aranjarea mesei de lucru (mise-en-place-ul) presupune pregătirea, pentru a putea fi folosite, în timpul finisărilor, unor ingrediente, condimente şi alte adaosuri ca: verdeţuri tocate, julienuri de carne sau legume, parmezan, lămîi, unt, maître-d'hotel, crutoane, hrean cu oţet, sos pentru saramură, ceapă rasă, salată pentru decor, asigurarea veselei şi inventarului de lucru etc.

Preparările preliminare şi aranjarea mesei de lucru pentru fiecare loc de muncă uşurează activitatea în timpul servirii şi asigură operativitate în pregătirea sau montarea diferitelor preparate ce urmează a fi servite clienţilor.

GOSPODĂRIREA AMBALAJELOR

În literatura de specialitate, ambalajul este definit ca un element care însoţeşte produsul în toate fazele circulaţiei sale, de la producător la consumator sau numai în unele din aceste faze, îndeplinind funcţii legate de manipularea, protejarea, conservarea şi desfacerea produselor.

Dezvoltarea şi diversificarea producţiei, perfecţionarea mijloacelor şi a modalităţilor de depozitare şi desfacere, evoluţia mijloacelor de transport au determinat dezvoltarea producţiei şi diversificarea nomenclaturii ambalajelor utilizate.

Rolul principal al ambalajelor este de a proteja și conserva produsul. El a devenit un produs industrial, iar ambalarea este considerată din ce în ce mai mult ca ultimă fază a procesului tehnologic de fabricație. Această situație a impus reconsiderarea rolului și funcției economice a ambalajelor și a determinat modificări în caracteristicile lui constructive și funcționale.

Operațiunile de ambalare presupun o complexitate de procedee și metode, care contribuie la condiționarea, prezentarea, manipularea, depozitarea, conservarea, transportul și desfacerea mărfurilor, constituind o activitate productivă ce crește valoarea mărfurilor, indiferent dacă are loc în întreprinderile producătoare, în cadrul organizațiilor de aprovizionare tehnico-materiale sau în cadrul unităților comerciale.

În condițiile dezvoltării industriei, concomitent cu modernizarea formelor de servire a populației, a crescut rolul și s-au multiplicat funcțiile ambalajului pe parcursul întregului proces economic, de la producător la consumator.

Ambalajul a devenit din ce în ce mai mult și un atribut al mărfii în procesul vînzării, îndeplinind funcții de reclamă și de promovare a produselor, determinate de exigența sporită a consumatorilor, ca urmare a creșterii nivelului de trai, a diversificării și modului de prezentare a produselor.

Importanța ambalajelor ca factor esențial al ciclului economic de producție și desfacere a bunurilor reiese din faptul că valoarea sa este cuprinsă astăzi în medie între 5%—10% din costul produselor sau bunurilor.

Dezvoltarea economiei naționale, a comerțului a dus implicit la dezvoltarea producției de ambalaje, la extinderea într-un ritm foarte rapid a diferitelor sortimente și tipuri de ambalaje. Importanța ambalajelor în cadrul economiei naționale este determinată de funcțiile multiple ale acestora.

Funcțiile ambalajelor

Principalele funcții ale ambalajelor sînt:

Funcția de conservare și protecție a produselor ambalate, care rezultă din faptul că asupra relației produs-ambalaj, în circuitul de la producător la consumator, acționează o serie de factori de ordin fizic sau fizico-chimic, care pot avea consecințe negative asupra calității sau cantității produselor. De aceea, ambalajul trebuie să fie rezistent și să asigure amortizarea corespunzătoare, lucru realizabil printr-o alegere judicioasă a materialului din care este confecționat. La alegerea materialului pentru ambalaj trebuie să se țină seama de produsul care se transportă. În funcție de acesta, se va confecționa ambalajul capabil să asigure transportul produselor în condiții de umiditate, temperatură, radiații luminoase, microorganisme.

Funcția legată de manipulare-depozitare și transportul produselor. Calitatea materialului din care se realizează ambalajul trebuie să faciliteze manipularea, transportul și depozitarea produsului. Comerțul modern presupune divizarea unor cantități mari de produse în unități mici. Acest lucru este posibil numai în condițiile existenței unor ambalaje adecvate acestor scopuri.

Funcția de „prezentare" și „promovare" a desfacerii de mărfuri. Prin promovarea vînzărilor se înțelege ansamblul acțiunilor ce tind să impună produsul atenției consumatorilor, iar prin publicitate — acțiunile care tind să atragă consumatorul spre produs. Calitatea și diversitatea ambalajelor poate introduce, susține sau elimina un produs din competiția pieței.

Tipuri de ambalaje

Dezvoltarea economiei naționale, a producției de bunuri, a comerțului modern a dus la dezvoltarea unei industrii de ambalaje. Producția și circulația ambalajelor au la bază cunoașterea aprofundată a cerințelor pieței, a caracteristicilor produselor de ambalat, a materialelor pentru ambalaje.

Pentru producția ambalajelor se folosesc o serie de materiale, cum ar fi: hîrtia, cartonul, sticla, metalul, materialul plastic, lemnul și materiale textile.

Ambalajele confecționate din *hîrtie* și *carton* — ca materiale tradiționale în producția de ambalaje pentru desfacere și transport — au astăzi o pondere însemnată în economia țărilor dezvoltate, înscriindu-se în limitele de 30%—55%, cu o ușoară tendință de plafonare, iar în unele cazuri se remarcă o scădere a acestora în favoarea metalelor și materialelor plastice.

„Poziția" importantă a hîrtiei și cartonului în producția de ambalaje este dată de proprietățile pe care le oferă aceste materiale: posibilitatea utilizării hîrtiei și cartonului atît la producția ambalajelor de transport, cît și a celor de desfacere; masa specifică redusă în raport cu produsul pe care îl ambalează; posibilitatea de a fi tipărite în condiții optime cu cheltuieli reduse, asigurîndu-se în același timp un înalt grad de estetică; posibilitatea de prelucrare prin lipire, agrafare, mulare etc.; posibilitatea de recuperare totală sau parțială.

Principalele tipuri de ambalaje din hîrtie și carton se prezintă sub formă de saci, pungi, plicuri, anvelope și cutii.

Sticla este cel mai utilizat material destinat ambalării unei game largi de produse alimentare și nealimentare. Ea poate fi folosită la ambalarea produselor în diferite stări fizice: lichide (ulei, ape minerale, băuturi, lapte, parfumuri, produse chimice); paste (smîntînă, conserve alimentare, maioneză, muștar); granule (medicamente, produse zaharoase); pulberi (condimente, stimulente).

Ambalajele confecționate din *materiale metalice* ocupă o pondere însemnată. Materialele metalice folosite cu precădere în confecționarea ambalajelor sînt: tablă de oțel cositorită, tablă cromată, folii și table din aluminiu, staniu, plumb. Materialele metalice enumerate sînt folosite pentru confecționarea cutiilor pentru conserve, pește, legume, fructe, la ambalarea băuturilor nealcoolice, a berii și a altor produse.

Materialele plastice cîștigă tot mai mult teren în producția de ambalaje. În unele țări industriale, 25—30% din producția de material plastic este folosită pentru ambalaje.

Principalele ambalaje confecționate din material plastic sînt: saci, pungi, ambalaje de transport tip navetă, butelii, canistre, cutii etc.

Materialul lemnos folosit ca materie primă pentru confecționarea ambalajului reprezintă circa 20% din totalul materialelor utilizate în producția de ambalaje. Datorită proprietăților sale naturale, materialul lemnos pentru confecționarea ambalajelor prezintă o serie de avantaje față de restul materialelor: rezistență, caracter izoterm, suportă variații de temperatură și umiditate, oferă posibilitatea de a fi reparat și refolosit.

Din lemn se pot obține următoarele tipuri de ambalaje: cutii, lăzi, butoaie, coșuri; ponderea cea mai mare o au lăzile și butoaiele.

Clasificarea ambalajelor

Diversificarea ambalajelor existente, în funcție de materialul din care sînt confecționate, de rolul pe care îl au în domeniul circulației mărfurilor, impune anumite clasificări și grupări, care, pe lîngă însemnătatea practică și organizatorică, înlesnesc abordarea diferitelor analize cu caracter tehnic și economic.

O primă clasificare rezultă din gruparea ambalajelor în funcție de *materialul din care sînt confecționate:* lemn, metal, sticlă, materiale textile, material plastic, carton și hîrtie.

Un alt element care determină clasificarea ambalajelor îl reprezintă *criteriul importanței.* Din acest punct de vedere ambalajele pot fi:

— ambalaje din categoria mijloacelor fixe (cele care au o valoare mai mare de 500 lei, durata de utilizare variind în funcție de caracteristicile și

rezistența fiecărui tip; aceste ambalaje rămîn în proprietatea întreprinderii căreia îi aparțin, restituindu-se de către beneficiarii furnizorilor de mărfuri în proporție de 100%);

— ambalaje din categoria obiectelor de inventar de mică valoare sau de scurtă durată — lăzile, sacii și sticlele; ambalajele din această categorie au o valoare mai mică de 500 lei, restituindu-se furnizorilor de mărfuri de către beneficiari în anumite proporții stabilite de reglementările în vigoare;

— ambalajele a căror valoare este cuprinsă integral în prețul produsului ambalat (lăzi pentru marmeladă, unt, untură etc.; întrucît valoarea lor este cuprinsă în prețul produsului, după folosire, aceste ambalaje intră în categoria ambalajelor fără valoare sau a așa-numitelor „ambalaje pierdute").

O importantă categorie de ambalaje introduse în circulație pot fi refolosite, acestea formînd categoria *ambalajelor recuperabile*. În această categorie se cuprind numai ambalaje de natura obiectelor de inventar de mică valoare sau scurtă durată — lăzi, saci, sticle, care, după cum s-a arătat, se restituie parțial furnizorilor.

Avîndu-se în vedere condițiile concrete ale economiei noastre naționale, aceste ambalaje se recuperează, se folosesc la utilizări repetate, ceea ce reprezintă un avantaj pentru eliberarea unor materiale care pot fi folosite mai eficient în alte domenii.

AMBALAJELE
utilizate în sectorul de alimentație publică, care circulă prin întreprinderile cu sarcini de recuperare

1. Ambalaje confecționate din lemn:

— lăzi compartimentate, din lemn de foioase și lemn de foioase cu P.F.L., utilizate pentru transportul și manipularea unor produse îmbuteliate — vinuri, ape minerale, băuturi alcoolice, sucuri, oțet, siropuri, lichioruri;

— lăzi din lemn de foioase, inclusiv cele cu lamele P.F.L., folosite pentru conservele alimentare în borcane de sticlă și pentru drojdie;

— lăzi din lemn de foioase, folosite la transportul și manipularea conservelor de carne și pește în cutii, pentru paste făinoase, biscuiți, produse de patiserie, cornete de înghețată, zahăr cubic, lapte praf, brînzeturi topite, drojdie;

— lăzi din lemn de foioase, demontabile, pentru produse din tutun;

— lăzi din lemn de rășinoase, pentru pește proaspăt și raci;

— lăzi din lemn de foioase sau rășinoase, pentru pește afumat;

— butoaie din lemn de fag, pentru pește sărat, icre și brînzeturi.

2. Ambalaje din material plastic:

— lăzi compartimentate, din material plastic, pentru ape minerale, băuturi alcoolice, vinuri, oțet, siropuri ș.a.;

— cutii din material plastic pentru brînză telemea;

— saci din polietilenă pentru zahăr.

3. Ambalaje din metal:

— lăzi compartimentate, din sîrmă, cu rame din fier cornier, pentru produse îmbuteliate în sticle de 1/1 și 1/2;

— cutii metalice pentru unele sortimente de bomboane vrac.

4. Ambalaje din fibre textile:

— saci din fibre liberiene (iută, cînepă) pentru zahăr tos, orez, arpacaș.

5. Butelii din sticlă:

— sticlele de diferite capacități de „tipurile": borviz, monopol, naville, cora, fernet, Tomis, rom, vultur (Carpați) novissima, Bordeaux, Rhein, Murfatlar (pătrată cu colțuri ovale), givrate, Milcov, Dunărea, gin (ovale și dreptunghiulare, hexagonale, triunghiulare), șampanie, Euro, whisky, amforă, corset, vodcă import;

— borcane din sticlă — omnia și twist de diferite tipuri, precum și cele pentru șerbet muștar, iaurt ș. a.

6. Butelii din material plastic — cum ar fi cele de tip Deval sau alte sortimente de detergenți.

7. Ambalaje din hîrtie și carton:

— cofraje pentru ouă;

— saci din hîrtie.

COTELE ȘI TERMENELE
DE RESTITUIRE A PRINCIPALELOR AMBALAJE
UTILIZATE ÎN SECTORUL DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ,
CARE CIRCULĂ DIRECT ÎNTRE PRODUCĂTORI ȘI UNITĂȚILE COMERCIALE

DENUMIREA AMBALAJULUI	COTA MINIMĂ DE RESTITUIRE %	TERMEN DE RESTITUIRE ÎN ZILE	
		ÎN ACEEAȘI LOCALITATE	ÎN ALTE LOCALITĂȚI
A. Ambalaje confecționate din hîrtie și carton:			
— cofraje ouă	90	15	16
— saci din hîrtie	50	45	90
B. Ambalaje din sticlă:			
— sticle pentru produse lactate	98	2	4
— sticle pentru răcoritoare	98	4	6
— sticle pentru bere	98	2	4
— sticle pentru pepsi-cola	98	1	10
— borcane iaurt	98	2	4
C. Ambalaje din materiale metalice:			
— lăzi compartimentate din metal pentru produse lactate	100	2	4
— lăzi compartimentate din metal pentru bere	100	2	4
— bidoane din aluminiu pentru produse lactate	100	2	4
— butoaie	100	45	45
— butoaie din aluminiu pentru bere	100	2	8
D. Ambalaje din mase plastice:			
— lăzi compartimentate	100	regimul sticlelor (pepsi-cola răcoritoare)	
— navete pentru pîine	100	1	
E. Ambalaje din lemn:			
— lăzi din lemn de foioase pentru legume și fructe	80	15	15
— lăzi din lemn de foioase pentru ouă	90	15	15
— lăzi compartimentate pentru bere și răcoritoare	100	regimul sticlelor	
— butoaie din fag sau stejar	80	30	45
— butoaie din fag pentru produse alimentare cu consum sezonier (murături, bulion etc.)	80	120	120
— butoaie din stejar pentru bere	100	2	8
— navete din lemn de foioase pentru pîine	100	1	

Gospodărirea ambalajelor la nivelul unităților de alimentație publică

Avînd în vedere importanța ambalajelor pe ansamblul economiei, unităților de alimentație publică le revin o serie de sarcini în ceea ce privește primirea, recepția, gospodărirea și restituirea ambalajelor. Este cunoscut faptul că pe ansamblul economiei se înregistrează o serie de cheltuieli cu ambalajele datorită *scăderii valorii ambalajului*, ca urmare a uzurii lui naturale (această cheltuială se poate reduce la minimum prin gospodărirea lui pe tot parcursul transportului între furnizor și organizațiile comerciale și de la acestea la întreprinderile cu sarcini de recuperare a ambalajelor); spargerilor normale în timpul transportului și depozitării ambalajelor, pierderilor determinate de recuperarea și recondiționarea ambalajelor.

Pe lîngă aceste cheltuieli, în cadrul unităților de alimentație publică se înregistrează o serie de pierderi la ambalaje datorită defectuoasei lor gospodăriri. Pentru evitarea acestor pierderi, la nivelul unităților de alimentație publică este necesar să se ia o serie de măsuri;

— respectarea regulilor de recepționare și de evidență a ambalajului;

— manipularea atentă a ambalajului la desfacerea și închiderea lui;

— păstrarea ambalajului în condiţii corespunzătoare, în spaţii special amenajate;

— restituirea la timp a ambalajului către furnizorii de mărfuri precum şi către întreprinderile cu sarcini de recuperare a ambalajelor;

— instruirea personalului din unitate în vederea cunoaşterii întregului proces de primire, recepţie, manipulare, depozitare şi restituire a ambalajelor.

Prin gospodărirea ambalajelor la nivelul unităţii de alimentaţie publică se înţelege:

a) transportul, manipularea şi depozitarea corespunzătoare a ambalajelor pline sau goale;

b) ambalarea şi dezambalarea corespunzătoare a mărfurilor, folosind mijloace adecvate în vederea evitării degradării lor;

c) mecanizarea operaţiilor de manipulare şi recondiţionare a ambalajelor;

d) valorificarea, casarea sau scoaterea din uz a ambalajelor nerecuperabile, a celor din import, precum şi a celor refolosibile, dar depăşite ca tip, cu mişcare lentă sau ajunse la limita de folosinţă;

e) efectuarea recepţiei şi întocmirea corectă a documentelor de evidenţă operativă pentru toate primirile şi livrările de ambalaje;

f) stabilirea unui circuit optim de circulaţie al ambalajelor de la magazia de mărfuri la secţii şi înapoi la locul de colectare şi pregătire pentru livrare către furnizori sau unităţile de recuperare;

g) executarea unor reparaţii uşoare pentru a se evita degradarea ambalajului.

O atenţie deosebită trebuie acordată primirii ambalajelor. Cele care intră în unitatea de alimentaţie publică se înregistrează în evidenţele operative şi se dau în primire gestionarilor pe baza documentelor de primire a mărfurilor şi ambalajelor. La primire, ambalajele se verifică atît din punct de vedere cantitativ, calitativ, cît şi al respectării sortimentelor înscrise pe documente. Verificarea structurii sortimentelor la ambalaje are o deosebită importanţă, deoarece în funcţie de aceasta se verifică corectitudinea preţului fixat de furnizor.

Eliminarea pierderilor de ambalaje presupune ca odată cu primirea şi recepţia lor să se asigure respectarea regulilor de manipulare în timpul desfacerii, al închiderii şi păstrării în unităţile de alimentaţie publică. Desfacerea raţională, atentă a ambalajelor condiţionează durata lor de funcţionare, integritatea, precum şi reducerea pierderilor. Pentru aceasta, şeful de unitate trebuie să asigure uneltele de deschidere a ambalajului — ciocan pentru cuie, cleşte, patent, daltă, şurubelniţă, sculă format „S" şi cioc de papagal pentru scos cuie; cuţit pentru deschiderea cutiilor de carton, foarfecă, cuie, balot etc. Desfacerea ambalajelor se face cu unelte adecvate: lăzile se deschid, începînd cu capacul, cu ajutorul uneltei de scos cuie; operaţiunea începe prin scoaterea cuielor de la capace; dacă lada este legată cu sîrmă, se va desface în primul rînd sîrma, tăind-o cu un cleşte în locurile unde este legată; după scoaterea mărfii din ladă, capacul se aşază la loc şi se fixează la ambele capete cu unul sau două cuie, avînd grijă ca floarea cuielor să nu intre în materialul lemnos.

Pentru deschiderea butoaielor se folosesc dălţi şi ciocane de lemn sau de metal. Se scoate mai întîi capacul de sus, se deplasează în sus cercurile din jumătatea superioară a butoiului, după care se eliberează capacul prin lovirea doagelor cu un ciocan de lemn. După ce mărfurile au fost scoase din butoi, se aşază capacul şi cercurile la loc.

Sacii se deschid numai desfăcîndu-se sau dezlegîndu-se gura sacului, folosindu-se o foarfecă specială, cu ajutorul căreia se taie sfoara, fără a se deteriora pînza sacului.

Sticlele se desfac folosind, după caz, tirbuşonul pentru dopuri sau cheia de desfăcut capsule metalice.

Este interzisă introducerea dopurilor în sticle.

Pentru păstrarea ambalajului golit, conducerea unităţii de alimentaţie publică este obligată să ia măsuri de depozitare a acestuia în stive, pe sortimente, destinaţii şi stări calitative. Ambalajul se păstrează sub şoproane, pentru a-l feri de intemperii. Sacii vor fi întorşi pe dos, scuturaţi şi păstraţi la loc uscat pînă la predarea lor către unităţile cu sarcini de recuperare a ambalajelor sau furnizori.

În unităţile de alimentaţie publică ponderea ambalajului o reprezintă cele din sticlă, de aceea este necesar şi obligatoriu ca sticlele de vin, sticlele de apă minerală, sticlele de bere etc. să fie sortate, ceea ce va uşura munca la restituirea acestora către furnizori, sau unităţile de recuperare. Păstrarea lor pînă la restituire trebuie să se facă cu multă grijă, lăzile stivuindu-se corect în vederea eliminării spargerilor şi reducerii pierderilor la ambalaje.

Restituirea ambalajelor are o deosebită importanţă pentru unităţile de alimentaţie publică, deoarece, în totalul cheltuielilor de circulaţie, ambalajele au o pondere destul de însemnată. Reducerea acestor cheltuieli la minimum se poate realiza prin restituirea integrală a ambalajelor către furnizorii de mărfuri şi prin predarea în totalitate şi în condiţii bune a celor care circulă prin unităţile cu sarcini de recuperare.

Potrivit normelor în vigoare, unităţile de alimentaţie publică sînt obligate să predea furnizorilor de mărfuri şi întreprinderilor cu sarcini de recuperare a ambalajelor toate ambalajele refolosibile.

Ambalajele refolosibile din lemn, material textil sau mase plastice se predau ca ambalaje „bune" şi „de recondiţionat" şi se deconteazâ întreprinderii de alimentaţie publică la preţ integral, aplicîndu-se cota unică de bonificaţie procentuală stabilită pe fiecare întreprindere specializată cu recuperarea ambalajelor, din care aceasta îşi va acoperi cheltuielile de recuperare, recondiţionare şi valorificare a acestora.

Ambalajele care nu mai pot fi recondiţionate nu se predau către întreprinderile cu sarcini de recuperare. Aceste ambalaje sînt materiale sau deşeuri.

În categoria ambalajelor „materiale" sau „deşeuri" sînt cuprinse acele ambalaje din lemn care au părţi componente lipsă: capac, fund, laterale, juguri sau acele ambalaje care nu asigură integritatea sticlelor şi borcanelor transportate.

Aceste ambalaje se scot din uz de către fiecare întreprindere de alimentaţie publică după metodologia prevăzută pentru obiectele de inventar în folosinţă. De aceea se impune o gospodărire atentă a acestor ambalaje în cadrul unităţilor de alimentaţie publică prin recondiţionarea lor, pentru a se evita scoaterea lor din uz, operaţiune care duce la creşterea cheltuielilor cu ambalajele.

Ambalajele refolosibile din sticlă trebuie să corespundă condiţiilor de calitate: sticlele trebuie să fie stas, să fie curate, fără dopuri, fără etichete, neciobite. Acestea se predau de asemenea furnizorilor de mărfuri şi întreprinderilor cu sarcini de recuperare a ambalajelor, decontîndu-se integral valoarea garanţiilor, mai puţin cota de bonificaţie stabilită. Ambalajele din sticlă ciobite se scot din uz de către fiecare întreprindere de alimentaţie publică după metodologia prevăzută pentru obiectele de inventar în folosinţă.

În cazurile în care conducerile întreprinderilor de alimentaţie publică constată că unităţile din subordine nu gospodăresc ambalajele, creînd cheltuieli neeconomicoase cu scoaterea din uz a ambalajelor în poziţie de material sau deşeuri, vor lua măsuri pentru stabilirea răspunderilor materiale şi sancţionarea celor vinovaţi.

Deci, conducerea unităţii de alimentaţie publică trebuie să acorde o atenţie deosebită gospodăririi ambalajelor (primire, manipulare, circuit intern, depozitare, recondiţionare şi restituire) în vederea încasării contravalorii lor totale şi a reducerii la minimum a cheltuielilor ocazionate de pierderea ambalajelor.

Pentru asigurarea vînzării unor sortimente specifice consumului la domiciliu, unităţile de alimentaţie publică folosesc o serie de materiale de ambalat, cum ar fi hîrtia, pungile, cartoanele de prăjituri, cutiile de bomboane ş.a.

În funcţie de destinaţia pe care o au, materialele de ambalat pot fi grupate astfel:

— materiale folosite la vînzarea mărfurilor care se desfac prin cîntărire în greutate netto;

— materiale folosite la ambalarea mărfurilor ce se vînd cu bucata;

— materiale folosite la ambalarea mărfurilor care se desfac prin cîntărire în greutate *brutto per netto*, deci inclusiv ambalajul;

— materiale folosite pentru nevoile de consum gospodăresc: curăţenie, păstrarea igienică a produselor alimentare ş.a.

Valoarea materialelor de ambalat se suportă, de regulă, din cheltuielile generale ale unităţilor, cu excepţia celor utilizate la ambalarea mărfurilor ce se desfac prin cîntărire în greutate *brutto per netto*, pentru care se stabilesc preţuri medii, cu care se încarcă gestiunea secţiilor respective.

Aprovizionarea unităţilor de alimentaţie publică cu materiale de ambalat se face pe destinaţii de consum, cu preţurile aferente acestora sau global. Pungile de hîrtie sau din material plastic, precum şi alte ambalaje care se desfac contra cost, se încarcă în gestiunea unităţilor respective la preţul de desfacere stabilit.

* * *

Unităţile de alimentaţie publică trebuie să aibă asigurat spaţiul necesar depozitării ambalajelor, stocarea acestora în sălile de vînzare, spaţii de circulaţie, vestiare sau în faţa unităţilor fiind interzisă.

Conducerile unităţilor de alimentaţie publică trebuie să ţină seama că ambalajele în care s-a transportat marfa se vor returna la furnizori pe calea parcursă de marfă şi că, de regulă, restituirea ambalajelor către întreprinderile producătoare se face cu aceleaşi mijloace de transport utilizate pentru aducerea mărfurilor.

Noţiuni de oenologie

Cultivarea viţei-de-vie este o preocupare străveche a oamenilor. Caldeenii, egiptenii, grecii şi romanii cultivau viţa-de-vie şi cunoşteau meşteşugul fabricării vinului. Geto-dacii, locuitorii străvechi ai pămînturilor de la Dunăre, Marea Neagră şi Carpaţi, preţuiau vinul în mod deosebit, iar viţa-de-vie era una dintre cele mai de seamă bogăţii ale lor. Ei obişnuiau să bea vinul turnat în coarne de bou, în ulcică sau chiar în tigve. Pe vremea marelui rege Burebista, întemeietorul primului stat centralizat dac, vinul devenise o mare pasiune a dacilor, încît regele, sfătuit de marele preot Deceneu, a preconizat măsura dezrădăcinării viţei-de-vie. Acţiunea lui a fost determinată, se pare, şi din cauza interesului pe care-l arătau pentru vin populaţiile ce locuiau la graniţele Daciei şi care făceau dese incursiuni aici.

Cu toate măsurile pe care le-ar fi luat Burebista şi Deceneu, se ştie cu siguranţă că la venirea romanilor în Dacia cultivarea viţei-de-vie se practica pe suprafeţe întinse de teren. Romanii au adus în Dacia chiar noi sortimente de vie, au introdus noi procedee de tăiere şi practici noi de vinificaţie. Ulterior, de-a lungul secolelor, viţa-de-vie a continuat să prezinte un mare interes şi o preocupare de bază a băştinaşilor. Cultivarea ei nu a încetat nici o clipă nici în perioada migraţiei popoarelor, nici în secolele de ocupaţie turcească a ţărilor române şi nici în epocile mai apropiate de zilele noastre. Dimpotrivă, viticultorii şi proprietarii de podgorii s-au aplecat tot mai mult asupra acestei îndeletniciri şi au devenit cunoscuţi şi dincolo de graniţele ţării.

Chiar dacă au fost ani cu slabă producţie viticolă, chiar dacă viile au fost „victimele" filoxerei, renumele unor soiuri de vinuri şi al unor podgorii s-a impus şi dincolo de hotare. Trebuie amintite aici nume ca: Drăgăşani, Cotnari, Odobeşti, Dealul Mare, Murfatlar, Coteşti şi altele.

Un ritm deosebit a cunoscut dezvoltarea viticulturii în anii construcţiei socialiste a ţării. Suprafeţele cu viţă-de-vie au fost extinse, soiurile de vinuri s-au diversificat, exporturile şi consumul intern au crescut.

Aprecierile unanime privind consumul de struguri sînt explicate şi la noi în ţară prin conţinutul bogat al acestora în glucide (15—24%), prin valoarea energetică ridicată (1 kg de struguri echivalează cu 1,7 l lapte sau 0,7 kg carne de vacă sau cu 1 kg salam sau 0,4 kg pîine), prin vitaminele şi sărurile minerale pe care le conţin, prin valoarea terapeutică în vindecarea unor boli ale ficatului sau gastro-intestinale.

Opiniile sînt însă împărţite cu privire la consumul de vin, mergînd de la elogii la critici foarte severe şi chiar interdicţii totale. Pasteur spunea că „vinul este băutura cea mai sănătoasă şi igienică". Hipocrate — fondatorul medicinii umane — afirma că „vinul este o băutură admirabil de bine potrivită omului sănătos sau bolnav, cu condiţia să fie administrată la timp şi pe măsura constituţiei sale".

se apreciază că pentru un om sănătos, cu o greutate medie de 70 kg, consumul de vin pe zi nu trebuie să depășească 0,5—0,7 l (tăria de 10% vol. alcool).

Astăzi apar din ce în ce mai multe păreri în susținerea necesității inițierii unor măsuri care să ducă la reducerea consumului de alcool, în general, și a băuturilor alcoolice tari, în special, afirmîndu-se că alcoolul este nociv, consumul lui ducînd, mai devreme sau mai tîrziu, la distrugerea organismului. Să nu uităm însă că dintotdeauna vinul a fost simbol al bucuriei și prieteniei, apreciat de toate popoarele, ca sursă de inspirație sau meditație pentru poeți, gînditori și compozitori....

ZONELE VITICOLE ȘI PODGORIILE DIN R. S. ROMÂNIA

Viile ocupă o suprafață de peste 330 000 ha, situînd din acest punct de vedere România pe locul 7 în lume, după suprafață, și pe locul 8, ca producție (peste 7 000 000 hl vin).

Suprafețele viticole sînt răspîndite sub formă de lanț continuu sau așezate dispersat, constituind, după caz, zone, podgorii și centre viticole.

Zona viticolă se constituie din plantațiile aflate pe terenurile dintr-o anumită parte a țării, cu indici climatici relativ asemănători, dar cu variabilitate pedologică, cu expunere și orientare puțin deosebită, în care producția, pe lîngă multe asemănări, are o largă variabilitate. În cadrul unei zone viticole se pot întîlni una sau mai multe podgorii.

Podgoriile sînt întinderi de plantații viticole cu indici climatici și pedologici asemănători, așezate sub formă de lanț continuu ori de masiv strîns, în care producția prezintă, în general, asemănări esențiale. În cadrul podgoriilor se pot distinge unul sau mai multe centre viticole.

Centrul viticol se caracterizează prin întinderi mai mici de teren, în care viile sînt grupate în culturi asemănătoare, iar producția, sub aspect calitativ, este uniformă și specifică prin însușirile gustative.

Pe teritoriul țării noastre există șase zone viticole cu numeroase podgorii și centre viticole.

Zona viticolă a dealurilor Subcarpaților Meridionali

Zona viticolă a dealurilor și colinelor Subcarpaților Meridionali începe mai sus de Drobeta-Turnu Severin și se întinde pînă la Milcov, îmbrăcînd dealurile și colinele Subcarpaților Sudici pe o lungime de cîteva sute de kilometri și pe o lățime variabilă.

Ea cuprinde podgoriile Drăgășani, Sîmbureşti, Leordeni-Ştefăneşti, Dealu Mare, Coteşti.

Podgoria Drăgășani, situată în dreapta Oltului, dispune de peste 14 000 ha viță-de-vie, fiind renumită prin vinul de Drăgășani și soiurile Fetească regală sau Galbenă de Ardeal, Tămîioasă, Sauvignon.

— Vinul de Drăgășani este un vin de cupaj, obținut din Braghină, Crîmpoșie și Gordan.

— Feteasca regală (Galbenă de Ardeal) din podgoria Drăgășani este vin de mare producție.

— Sauvignonul de Drăgășani este apreciat ca un vin suav și gingaș, cu aromă naturală fină.

— Pelinul de mai se obține din vinul de Drăgășani aromatizat cu esență de pelin și floare de viță, care imprimă băuturii amarul de pelin și mireasma florilor.

Podgoria nu are producție însemnată de struguri de masă, datorită condițiilor climatice mai răcoroase. Soiurile Cabernet-Sauvignon și Pinot noir, roșii, au o tărie alcoolică mai ridicată, care, împreună cu aciditatea, dau vinului gust și finețe specifice podgoriei.

Podgoria Sîmbureşti, situată în stînga Oltului, dispune de peste 2 000 ha viță-de-vie, fiind renumită prin vinurile sale roșii de mare marcă: Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon și Merlot.

— Pinot Noir — vin roșu de culoare rubiniu deschis, fin catifelat, deosebit de plăcut la gust.

— Cabernet Sauvignon — vin roșu de culoare închisă, cu nuanță albăstruie, robust, dur la gust în primul an și plin de nerv după o perioadă de 2—3 ani.

Podgoria Leordeni-Ştefăneşti este formată de lanțul viticol ce leagă teritoriile situate la Leordeni, Goleşti, Ştefăneşti, Valea Mare. Ea ocupă în prezent o suprafață de peste 5 000 ha viță altoită. Vinurile obținute în această podgorie sînt caracterizate prin finețe și aciditate mai ridicată, iar strugurii de masă apar în conveer după cei din podgoriile mai însorite (Dealul Mare), Chasselas, Muscatul de Hamburg și Coarna neagră fiind soiurile care predomină în producția strugurilor de masă.

Producția podgoriei este orientată către vinuri superioare din soiurile Fetească albă, Riesling, Tămîioasă românească și mai puțin către vinurile roșii.

Podgoria Dealul Mare se întinde pe dealurile subcarpatice dintre Ploiești și Buzău, fiind una dintre podgoriile renumite din țara noastră.

Sortimentul de viță este orientat în principal către următoarele soiuri: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Tămîioasă, Grasă, Riesling italian, cît și soiuri de masă ca: Chasselas Muscat de Hamburg, Afuz-Ali, Coarnă neagră, Razachia roză și albă.

Podgoria Dealul Mare este cunoscută prin vinuri de calitate, de mare marcă, pline, cele roșii intens colorate, iar cele albe puternic parfumate. Rieslingul italian și Feteasca albă ocupă primele locuri în ierarhia sortimentelor albe. În centrele viticole Pietroasele — Breaza — Năieni se extind sortimentele Grasă și Tămîioasă.

Dintre vinurile roșii evidențiem: Cabernet-Sauvignon-ul, Pinot noir, Feteasca Neagră, Băbeasca și Merlot-ul, care sînt deosebit de apreciate.

Cele mai cunoscute centre viticole din cadrul podgoriei sînt: Boldești-Scăieni, Valea Călugărească, Urlați, Tohani, Pietroasele, Breaza, Năieni, Valea Teancului.

Podgoria Coteşti este cunoscută, îndeobște, prin vinurile albe — Riesling și Fetească albă — dar aceste vinuri, în ultima vreme, înregistrează o ușoară scădere a producției în favoarea unor soiuri roșii ca: Fetească neagră, Merlot, Cabernet-Sauvignon. Trebuie menționate însă și alte soiuri albe: Muscat Ottonel, Sauvignon, Pinot Gris, Galbenă și Aligoté.

Zona viticolă a colinelor și dealurilor subcarpatice de răsărit

Această zonă cuprinde suprafețele de vie cultivate pe pămînturile aflate la nord de apa Milcovului, cele de pe dealurile Siretului și Prutului și pînă la Cotnari. Podgoriile cele mai renumite din această zonă sînt la Odobești, Panciu, Nicorești, Huși, Vaslui, Iași, Cotnari.

Podgoria Odobești este una dintre cele mai vechi din Moldova. Dispune de peste 30 000 ha cultivate cu viță de vie. Aici se produc vinuri curente de masă, cu tărie alcoolică scăzută (8—11% vol. alcool), alături de care, însă, sînt deosebit de apreciate soiuri ca Riesling italian, Galbenă de Ardeal, Aligoté, Fourmint, Sauvignon, Muscat Ottonel, Fetească albă. Dintre soiurile roșii, amintim: Băbească, Cabernet Sauvignon, Merlot, Oporto.

Cei mai căutați struguri de masă sînt cei din soiurile Chasselas Doré, Coarnă neagră și Coarnă albă.

Podgoria Panciu este renumită şi specializată în producţia strugurilor de masă, dintre care locul întîi îl ocupă Chasselas Doré. Vinurile de Panciu sînt uşoare, asemănătoare, într-o oarecare măsură, cu vinurile de Odobeşti, dar au o nuanţă mai acidă.

Aici se produc, prin excelenţă, soiuri ca: Riesling, Fetească albă, Băbească.

Podgoria Nicoreşti este specializată în producerea vinurilor roşii, soiul principal fiind Băbeasca neagră (Căldăruşa), după care urmează Merlot, Cabernet Sauvignon şi Fetească neagră.

Vinul de Nicoreşti comercializat fără denumirea soiului este un vin de cupaj, de foarte bună calitate, roşu-rubiniu, fructuos.

Podgoria Huşi este caracterizată prin cultivarea sortimentelor de mare producţie pentru vinurile albe, între care predomină soiurile: Fetească albă, Riesling, Alligoté, foarte puţin Muscat Ottonel şi, ca soi de perspectivă, Muscadelle.

Podgoria Iaşului este renumită prin soiurile Alligoté, Fetească albă, Riesling, Pinot gris, Furmint, Băbească, Cabernet-Sauvignon şi unele sortimente specifice ca: Vinul voievodal, Muscadelle, Fetească albă cleştar de Bucium, Fetească neagră de Bucium.

Podgoria Cotnari are cel mai bogat trecut istoric, fiind cunoscută şi apreciată, deopotrivă, de-a lungul veacurilor, cît şi în prezent. Podgoria este vestită prin soiurile Grasă şi Fetească albă.

„Sortimentul de Cotnari" este un cupaj din: 30% Grasă, care-i asigură dulceaţă; 30% Fetească albă, care-i coferă fineţea şi-i grăbeşte învechirea, 30% Frîncuşa ce-i asigură masa şi-i grăbeşte învechirea, şi 10% Busuioaca (tămîioasă), care-i dă aromă şi-i completează buchetul.

Caracteristic vinurilor de Cotnari este faptul că încep să-şi etaleze calităţile după 3—4 ani de maturitate, perfecţiunea atingînd-o după 5—10 ani.

Zona viticolă din centrul Transilvaniei

Această zonă cuprinde podgoriile: Tîrnave, Alba Iulia, Lechinţa şi Teaca, precum şi centrele viticole Apoldu, Miercurea, Sebeş, Aiud. Este una din cele mai vechi şi renumite zone din ţară, majoritatea viilor fiind situate în bazinul Mureşului şi al celor două Tîrnave.

Podgoria Tîrnavelor este situată de-a lungul văilor celor două Tîrnave, avînd o suprafaţă de peste 50 000 ha, deci cea mai întinsă podgorie din ţara noastră. Cele mai renumite soiuri sînt: Riesling italian, Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Neuburger, Traminer, Muscat Ottonel.

Podgoria Alba Iulia („Ţara vinului") este renumită prin sortimente de vinuri albe: Fetească albă, Fetească regală, Pinot gris, Riesling italian şi Muscat Ottonel, ultimul situîndu-se la un nivel calitativ superior faţă de sortimentele din alte podgorii de la sud de Carpaţi.

Vinurile de Alba Iulia sînt vinuri fine, cu aromă şi fineţe deosebite, demiseci, fapt ce creează premise pentru o largă dezvoltare a producţiei de şampanie.

Centrul viticol Lechinţa şi Teaca este cunoscut prin soiurile sale superioare: Fetească albă, Riesling italian şi Pinot gris.

Soiul principal este Fetească albă, care-şi dezvăluie „la cel mai înalt nivel" însuşirile de soi de calitate, oferind o producţie bună de vinuri fine. Vinul obţinut — Fetească albă — excelează prin buchet — are o aromă plăcută, are aciditate moderată, culoarea galben-verzui, chiar aurie, bogată în reflexe. Este demisec sau chiar dulce (cules în supramaturare). Aroma lui e mai puţin specifică, amintind parfumul florilor de viţă.

Centrul viticol Aiud, deşi se întinde pe o suprafaţă mai redusă, produce sortimente de calitate: Fetească albă, Silvaner, Riesling italian, Sauvignon, Traminer, Pinot gris şi, în ultimul timp, Fetească regală.

Centrele viticole Apoldu, Miercurea, Sebeş sînt cunoscute pentru soiurile Fetească regală, Traminer, Silvaner, Pinot gris (Rulander), precum şi pentru alte vinuri albe superioare ce se folosesc ca materie primă pentru şampanie.

Zona viticolă din vestul şi nord-vestul Transilvaniei

Această zonă cuprinde podgoria Oradea — Diosig şi centrele viticole Zalău, Valea lui Mihai, Şimleu Silvaniei, Carei, Satu Mare ş.a.

Podgoria Oradea — Diosig dispune de peste 5 000 ha viţă-de-vie. Ea se află în continuă dezvoltare, fără să aibă un sortiment definit. Predomină soiul Ardeleanca, pentru vinuri curente. În viitor, producţia va fi orientată spre Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian şi Muscat Ottonel, în mai mică măsură.

Centrele viticole Valea lui Mihai, Simian, Carei, Satu Mare şi Şeini sînt cunoscute pentru sortimentele de vinuri albe şi roşii, produse din struguri crescuţi într-o zonă ceva mai rece. În afara vinurilor obţinute din amestecul mai multor soiuri, aici se „conturează" producţia sortimentelor Mezeş-Feher, Fetească regală şi Riesling italian.

Centrul viticol Zalău nu are un profil sortimental delimitat bine, aici producîndu-se vinuri pentru consumul curent şi pentru şampanie.

Zona viticolă din Banat

În Banat sînt cunoscute:

Podgoria Banatului, care reuneşte centrele viticole Silagiu, Moldova Nouă şi Recaş, unde producţia este orientată, cu prioritate, spre vinurile roşii: Cabernet-Sauvignon, Merlot şi Pinot noir, la Moldova Nouă, Pinot noir, Fetească regală şi Riesling italian la Silagiu, şi Cadarcă la Recaş. Alături de acestea, se întîlnesc soiurile de struguri de masă: Cardinal Perletto, Regina viilor, Muscat timpuriu şi Perla Bucureşti.

Caracteristica podgoriei Banatului este producerea vinurilor albe de larg consum, plăcute la gust. Se întîlnesc însă şi vinuri albe superioare, cum ar fi Pinot gris, Muscat Ottonel şi Riesling.

Podgoria Aradului e formată din cele două centre viticole mai importante Şiria—Măderat şi Miniş—Baraţca.

Centrul viticol Miniş este cunoscut prin renumita Cadarcă, la care s-a adăugat Cabernet-Sauvignon, Merlot şi Pinot noir. Renumitul vin de Miniş este un cupaj de Cadarcă şi Cabernet Sauvignon.

În centrul viticol Şiria—Măderat se întîlnesc vinuri albe de consum curent, produse în principal din soiul de viţă Lampora, care dă un vin cu aciditate ridicată, buchetat, răcoritor, care cîştigă în valoare pe măsura învechirii.

Podgoria Aradului este vestită şi prin vinuri albe, ca Riesling italian, Furmint şi Sauvignon.

Zona viticolă din şesul Dunării

Această zonă reuneşte mai multe podgorii şi centre viticole situate pe terasele Dunării de la Drobeta-Turnu Severin la Călăraşi, în care se obţin, în general, vinuri albe şi roze de larg consum.

Podgoria Severinului este cunoscută ca una dintre cele mai vechi podgorii româneşti, în care s-a cultivat pentru prima oară Tămîioasa românească, precum şi alte soiuri aromate.

În podgoria Severinului se întîlnesc vinuri roşii şi albe: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Riesling italian, Sauvignon şi Tămîioasă românească, Muscat

Ottonel, precum şi soiuri rezultate din viţă pentru struguri de masă: Cardinal, Regina viilor, Muscat de Ada, Afuz-Ali, Chasselas Doré.

Centrul viticol Corcova este renumit astăzi prin Cabernet-Sauvignon, Fetească albă, Fetească regală, Riesling, Sauvignon, Pinot noir, Merlot ş. a.

Centrul viticol Calafat se remarcă prin vinurile roşii de mare producţie; între ele predominînd Roşioara.

Centrul viticol Segarcea este specializat în producerea de vinuri roşii de calitate superioară, cum ar fi Pinot noir, Cabernet-Sauvignon, Merlot, precum şi unele vinuri albe, ca: Sauvignon, Riesling italian, Traminer roz, Fetească albă, Fetească regală.

Centrele viticole Turnu Măgurele, Drăgăneşti-Olt, ca şi viile de pe nisipurile Olteniei, nu produc sortimente bine profilate. De aceea, aceste centre produc vinuri obişnuite pentru consum curent. Pot fi amintite, totuşi, şi aici, cîteva soiuri care s-au impus mai ales în ultima vreme: Fetească albă, Fetească regală, Riesling italian.

Podgoria Greaca este renumită prin struguri de masă în conveer varietal, dintre care amintim: Perla de Csaba, Chasselas-Doré, Afuz-Ali, Muscat de Hamburg şi Muscat de Ada. Podgoria aceasta produce, în ansamblu, vinuri de consum curent — amestec de soiuri.

Zona viticolă a Dobrogei

Această zonă se întinde pe mai bine de 25 000 ha, plantaţii de viţe nobile, care datorită rezervei mari de lumină şi căldură asigură o maturare timpurie a strugurilor, ceea ce orientează producţia către strugurii de masă în sortiment varietal, începînd cu Muscatul timpuriu de Bucureşti pînă la Afuz Ali. Dintre soiurile pentru vin, menţionăm Băbeasca neagră şi Merlot-ul, care pot fi puse în valoare ca soiuri pure sau în cupaj, precum şi altele.

Podgoria Sarica Niculiţel este cunoscută prin producţia unor vinuri de calitate superioară din soiurile Alligoté şi Riesling, Fetească regală, alături de care există un soi vechi, Somoveanca, deopotrivă pentru vinuri şi pentru masă (struguri cu bobul mare, de culoare gri).

Soiul statornicit în această podgorie este Aligote-ul, care apare ca un vin echilibrat ca tărie alcoolică şi aciditate, armonic oscilate, ceea ce imprimă vinului prospeţime, situîndu-l printre cele mai bune sortimente din ţară, după cele provenind din podgoriile Iaşului. Se cultivă, de asemenea, Rieslingul italian şi Muscatul Ottonel. În cupaj, ultimul soi dă vinurilor o aromă deosebit de fină şi un gust suav, caracteristic podgoriilor dobrogene. Alături de acesta, se cultivă din ce în ce mai multe soiuri negre pentru vinuri roşii, ca Băbească neagră, Merlotul şi Cabernetul, unele din ele apărînd în cupaj în vinurile roşii de larg consum.

Podgoria Babadag este renumită prin producţia sortimentelor Riesling italian, Fetească albă, Aligoté, Cabernet-Sauvignon şi Negru de Sarichioi, (strugure cu bobul mare, crocant, de culoare neagră, apreciat ca strugure de masă şi pentru vin de consum curent).

Podgoria Murfatlar este situată într-o zonă pedoclimatică deosebit de favorabilă culturii viţei-de-vie, fiind renumită atît în producţia strugurilor de masă — Cardinal, Regina viilor, Muscat de Hamburg, Afuz-Ali, cît şi prin vinuri dulci naturale din soiuri pure de mare renume.

Renumitul vin de Murfatlar — vin dulce natural, de desert, plin de aromă, este produs din soiurile: Pinot-Chardonnay, Pinot gris şi Riesling italian, precum şi puţină Tămîioasă şi Muscat Ottonel. Chardonnay-ul imprimă vinului fineţea, Tămîioasa şi Muscatul — aroma şi gustul catifelat, Pinot gris-ul, dulceaţa, iar Rieslingul le înfrăţeşte.

Podgoria Murfatlar este vestită şi prin vinuri licoroase de mare fineţe ca Pinot gris, Chardonnay, Muscat Ottonel şi Tămîioasa.

Alături de aceste soiuri, sînt renumite şi vinurile roşii, dintre care amintim Cabernet Sauvignon, Pinot noir şi Merlot.

Podgoria Ostrov este renumită prin producţia strugurilor de masă cu soiul predominant Afuz-Ali, alături de care se cultivă Regina viilor şi Muscat de Hamburg, precum şi unele soiuri pentru producerea vinurilor de consum curent şi unele soiuri superioare caracteristice podgoriilor dobrogene.

NOŢIUNI PRIVIND PRODUCŢIA ŞI PĂSTRAREA VINULUI

Potrivit prevederilor legii viei şi vinului, vinul este băutura obţinută exclusiv prin fermentarea alcoolică, completă sau parţială, a strugurilor proaspeţi zdrobiţi sau supuşi unor prelucrări autorizate, ori a mustului din struguri proaspeţi.

Pentru a asigura produse de calitate, producţia vinurilor se realizează pe baza unei tehnologii specifice, stabilită de organele competente şi menită să asigure obţinerea unor vinuri corespunzătoare calitativ şi diversificate, ca sortiment, potrivit potenţialului natural al podgoriilor din ţara noastră.

În producerea vinurilor sînt interzise unele practici cum ar fi: adăugarea de alcool, de produse zaharoase, aromatizante şi coloranţi; cupajarea vinurilor, cu soiuri din podgorii diferite sau din ţări diferite; amestecarea vinurilor sănătoase cu cele necorespunzătoare; adăugarea apei sau alte „tratamente", în afara celor stabilite prin normele tehnice de specialitate.

Producţia de vinuri este condiţionată de o serie de factori cum ar fi: factorul biologic = soiul; factori ecologici = climă, sol, expoziţie; factori agrotehnici = sistemul de cultură, lucrările solului şi cele legate de cultura viţei-de-vie; factori tehnologici, gradul de coacere, tehnologia preparării, îngrijirea şi condiţionarea vinului.

Soiul de struguri are o influenţă deosebită asupra cantităţii vinului, deoarece, în condiţii de climă şi sol corespunzătoare, îşi manifestă în cel mai înalt grad însuşirile sub aspectul producţiei şi calităţii.

Clima, ca factor ecologic, s-a dovedit a avea o mare influenţă asupra culturii viţei-de-vie, determinînd, în final, producţia prin principalele sale elemente — temperatură, umiditate şi lumină.

Se apreciază că strugurii cei mai buni se obţin în podgoriile a căror temperatură medie anuală în timpul vegetaţiei este peste +10°C, umiditatea între 400 — 600 ml/m² (precipitaţii anuale repartizate proporţional pe fazele de vegetaţie) iar durata de strălucire a soarelui de cca 1 500 ore.

Solul influenţează, de asemenea, în mare măsură cantitatea şi calitatea vinului, asigurînd cerinţele vitale de hrană ale viţei-de-vie.

Unii factori agrotehnici cum ar fi: lucrările solului, tăierile, lucrările în timpul perioadei de vegetaţie, combaterea bolilor şi a dăunătorilor prezintă o importanţă deosebită, ducînd la obţinerea unor producţii bune de vinuri.

Bineînţeles că, în final, calitatea vinurilor este determinată de tehnologia specifică de prelucrare a strugurilor şi de preparare a vinurilor, probleme de care ne vom ocupa pe scurt în cele ce urmează.

Strugurii trebuie culeşi la maturitate, în funcţie de sortimentul de vin care urmează a se realiza.

Producţia vinicolă este condiţionată nu numai de factorii amintiţi anterior, ci şi de existenţa condiţiilor materiale optime pentru prelucrarea strugu-

rilor și condiționarea vinurilor. Este vorba de cramă, de pivniță și de vasele folosite în vinificație.

Crama este localul în care se prelucrează strugurii pentru obținerea mustului și vinului, fiind compusă, de regulă, dintr-o secție de prelucrare a strugurilor și dintr-o alta, de fermentare a vinurilor (separat, cele albe și cele roșii aromate).

Pivnița este construcția destinată depozitării, condiționării, învechirii și îmbutelierii vinurilor. În funcție de adîncimea la care sînt construite pivnițele, ele pot fi așezate la suprafața solului, semiîngropate ori subterane. Învechirea unor vinuri se poate face și în hrube.

Indiferent de tipul pivniței, aceasta trebuie să corespundă anumitor cerințe sub aspectul temperaturii, umidității, aerisirii și luminii.

Temperatura cea mai convenabilă pentru vinuri în timpul procesului de învechire este de 8—10°C, pentru cele albe, 10—12°C, pentru cele roșii și aromate, 12—14°C, pentru cele licoroase și vermut, și 6—8°C, pentru vinurile spumante. O temperatură necorespunzătoare, mai cu seamă dacă este prea ridicată, favorizează dezvoltarea microorganismelor dăunătoare și sporește pierderile prin evaporare. Temperaturile scăzute duc la întîrzierea învechirii vinului sau la depuneri excesive de bitartrați.

Se apreciază că umiditatea ideală într-o pivniță pentru învechirea vinului este cuprinsă între 85—90%, excesul de umezeală ducînd la dezvoltarea unor mucegaiuri ce imprimă vinului un gust și un miros neplăcute.

Aerisirea în pivniță trebuie să fie bună, astfel încît aerul să fie curat, proaspăt și fără mirosuri străine.

Lumina din pivniță este necesară numai atunci cînd se efectuează diferite lucrări, practica dovedind că vinurilor îmbuteliate, expuse la lumină, li se alterează culoarea.

Aceste cerințe presupun întreținerea permanentă a pivnițelor, operația constînd în curățarea propriu-zisă a spațiilor respective, ștergerea prafului și a eventualelor pete de mucegai și altele. Pentru menținerea curățeniei în pivniță, se recomandă afumarea spațiilor cu fitile de pucioasă și văruirea pereților cu soluție de var, sulfat de cupru și clorură de var.

În procesul de vinificație se folosesc vase pentru culesul și transportul strugurilor, pentru fermentare, pentru depozitare și păstrare și pentru manipulare și transport.

O atenție deosebită se va acorda *vaselor pentru vinificație*. Înainte de a fi folosite, acestea trebuie pregătite pentru a nu permite dezvoltarea microorganismelor, înlăturîndu-se totodată orice gust și miros neplăcut pentru must sau vin.

Vasele noi, din lemn, se vor pregăti cu grijă, pentru a înlătura substanțele taninoase ce imprimă vinului un gust astringent, modificîndu-i adesea culoarea și chiar compoziția chimică. Scoaterea taninului din vasele noi se face prin umpleri repetate cu apă rece, curată, ușor acidulată cu acid sulfuric sau sare. De asemenea, se poate face tratarea vaselor cu vapori de apă (aburi sub presiune), cu apă caldă și soluție slabă de sodă calcinată precum și prin alte metode.

Pregătirea vaselor vechi se face diferențiat:

— vasele sănătoase, de regulă curate, se spală cu apă rece, se aburesc, după care se clătesc din nou cu apă rece și se usucă;

— vasele oțetite se spală cu soluție de acid sulfuric în concentrație de 1%, combinată cu soda calcinată; dacă mirosul de oțetire persistă, după spălare cu apă rece se tratează cu vapori de apă sub presiune;

— vasele ușor mucegăite se spală cu apă rece, cu o perie de sîrmă, după care se tratează cu soluție fierbinte de acid sulfuric sau sodă calcinată în diferite concentrații, se reia spălarea cu apă rece, se scurg, se usucă și se afumă cu sulf; dacă mucegaiul a pătruns puternic în doage, se aplică un tratament deosebit, arzîndu-se doagele în interior cu ajutorul lămpii de spirt sub presiune; se înlătură stratul de lemn carbonizat, după care se încheie vasul și se spală cu o soluție specială de acid sulfuric sau sodă. În nici un caz, vasele mucegăite nu se vor spăla cu apă fierbinte, deoarece acest procedeu permite germenilor de mucegai să pătrundă mai adînc în porii doagelor;

— desroșirea vaselor se face prin aplicarea unui tratament specific: spălarea lor cu apă rece, apoi cu apă fierbinte, după care se tratează cu diferite soluții, cea mai eficientă fiind permanganatul de potasiu.

După utilizare, vasele vor fi spălate, zvîntate și afumate cu fitile cu sulf, păstrarea făcîndu-se în încăperi uscate, umbrite și ferite de căldură.

În industria vinicolă, în afara vaselor, se folosesc o serie de utilaje și agregate specifice, dintre care amintim: zdrobitoarele, presele, pîlniile de fermentare, pompele simple sau universale dotate cu furtunuri, sorb și canea, sulfitometrele, instalațiile de stabilizare prin pasteurizare și refrigerare, separatoarele, filtrele, mașinile de îmbuteliat, transportoarele, cu role și alt inventar mărunt.

În vinificație se folosesc tehnologii separate pentru prepararea vinurilor albe și pentru cele roșii.

Prepararea vinurilor albe comportă un proces tehnologic deosebit, specific, deoarece mustul obținut din struguri albi trebuie să fermenteze fără pielița, ciorchini și semințe, acestea trebuind îndepărtate din must înainte de a începe fermentarea.

În urma prelucrării strugurilor se obține mustul, mai întîi cel răvac, cca 60%, care rezultă din scurgerea lichidului din struguri, și apoi cel de presă, cca 40%, care se obține în urma operațiunilor repetate de presare.

Randamentul strugurilor în must variază în funcție de tipul de presă folosit; la presele continue se realizează un randament de 75 — 83%. Mustul astfel obținut se numește must brut și, înainte de a fi fermentat, este supus unor prelucrări tehnologice specifice. Prelucrarea mustului presupune, în primul rînd, separarea lui de impuritățile pe care le poate conține: praf, pămînt, bucăți de frunze sau peliculă, micelii de ciuperci criptogamice, bacterii, săruri. Urmează ameliorarea mustului cu insuficiență în zahăr prin cupajare cu altele mai dulci sau cu must concentrat, ameliorarea mustului cu aciditate scăzută sau prea ridicată, a celui din recolte avariate, decantarea și sulfitarea (prin decantare se înțelege tragerea mustului limpede de pe depozitul format de impurități în timpul limpezirii). Mustul este supus apoi procesului de fermentație alcoolică, în timpul căreia se transformă în vin. Fermentația alcoolică este condiționată de anumiți factori: temperatură, aerisire, cantitatea de bioxid de sulf etc.

În funcție de tehnologiile aplicate, fermentarea mustului poate avea loc în vase de lemn, în cisterne de beton sau în tancuri de metal izolate în interior cu ajutorul unor materiale rezistente la acizi.

În timpul fermentației este necesar ca vasul să rămînă gol circa 10% din capacitate. Fermentația va fi supravegheată prin măsurarea temperaturii ambiante și a mustului, prin controlul microscopic, prin aplicarea pîlniilor de fermentare, menținerea igienei și a curățeniei vaselor în fermentare, prin controlul chimic și organoleptic. Fermentația va fi permanent dirijată, pentru a se obține tipul de vin dorit — de masă, de desert sau aromat.

Vinurile albe pot fi realizate și din struguri negri sau roz, în cazul în care o impun cerințele pieței, economia spațiului de fermentat, existența unor recolte de struguri avariate, specializarea unor podgorii etc. Vinul astfel obținut este un vin „pătat", cu o culoare nedefinită, spre roz. Pentru a fi remediată, se procedează la „tragerea" vinului respectiv prin tescovină proaspătă de struguri albi sau prin tratarea cu cărbune vegetal, aplicîndu-se o tehnologie specifică.

Prepararea vinurilor roșii care se deosebesc de cele albe prin culoare și prin conținutul de substanțe tanante și extractive. Vinurile roșii se caracte-

rizează printr-o culoare rubinie închisă, gust tanic astringent plăcut, specific soiului din care provin. Pentru a obține vin roșu cu astfel de calități, mustul trebuie să fermenteze pe pieliță deoarece în modul acesta se transmit caracteristicile amintite anterior.

Calitatea vinurilor roșii nu este determinată numai de particularitățile tehnologice de preparare, ci și de o serie de elemente de ordin biologic: soiul — imprimă caracterele sale biologice de culoare, gust și aromă: părțile componente ale strugurelui, respectiv pielița și ciorchinii, determină elementele colorante și tanice care se extrag în timpul fermentației; gradul de coacere al strugurelui determină concentrația în zahăr.

Obținerea vinurilor roșii presupune o tehnologie specifică, care impune, în primul rînd, eliminarea ciorchinilor, la vinurile roșii de calitate superioară cu gust fin, cît și zdrobirea boabelor pentru ruperea pieliței etc.

În afara metodei clasice, prepararea vinurilor roșii se poate face și prin alte tehnologii moderne, acestea avînd drept scop înlocuirea fermentației mustului pe boștină sau scurtarea maturării, punerea în libertate a mustului, extragerea culorii și a materialelor tanice făcîndu-se de către alcool în timpul fermentației.

Fermentarea vinurilor roșii se realizează în vase din lemn, beton sau metal (inox) de capacitate mai mare, deoarece mustul fermentează împreună cu părțile solide ce intră în componența boabelor.

Supravegherea fermentației la vinurile roșii are o importanță deosebită, deoarece de modul cum se face macerarea mustuielii depind culoarea și substanțele tanice din vin.

După ce mustul a fermentat are loc „răvăcitul" vinului roșu, separarea vinului nou de pe boștină. Aceasta se face în momentul cînd „căciula" (părțile solide ale mustuielii strînse la suprafața vasului) se lasă și începe limpezirea. Momentul „răvăcitului" diferă la vinurile pentru consum curent, la cele de desert și dulci, la cele aromate, făcîndu-se în funcție de intensitatea culorii dorite și a cantităților de extracte ce urmează să se obțină. Urmează tragerea vinului în vase de mare capacitate, pentru a se omogeniza și a-și continua fermentația; el este supus apoi unei tehnologii specifice de prelucrare, în scopul desăvîrșirii calității specifice fiecărui sortiment.

Învechirea vinului

Despre vin se spune, ca și despre om, că se naște, crește, îmbătrînește și apoi dispare. Deci, vinul trece prin anumite faze de dezvoltare: formare, maturizare, învechire și degradare.

Faza de formare a vinului începe odată cu terminarea fermentației mustului și durează pînă la primul „pritoc", cînd au loc o serie de transformări — fizice, chimice, fizico-chimice și biologice — „materializate" într-un aspect mai limpede, o culoare caracteristică soiului de struguri din care provine, un miros și un gust de vin nou, precipitarea substanțelor colorate și a bitartraților, îmbogățirea gustului specific al vinurilor.

În faza de maturizare au loc o serie de operații tehnologice menite să asigure echilibrarea vinurilor și înlăturarea unor defecte, aplicîndu-i-se tratamente, cum ar fi cele pentru accelerarea maturizării (termice), demetalizarea, pasteurizarea, stabilizarea.

Faza de învechire a vinului este perioada în care vinul atinge maximum de calități, impunîndu-se sub aspectul gustului, fineții, catifelării, aspectului, limpidității și culorii specifice soiului. Tot în această fază se formează și se desăvîrșește buchetul vinului.

Prin buchetul vinului se înțelege totalitatea substanțelor aromate, produse de aroma strugurilor din care provine.

Faza de degradare începe atunci cînd vinul a atins maximum de calități, după care începe să le piardă, intrînd în perioada de îmbătrînire. S-a constatat că durata de conservare a vinului depinde de compoziția lui și de condițiile de păstrare. De regulă, vinurile albe se maturizează și se învechesc mai repede decît cele roșii. Durata de învechire și păstrare a vinurilor albe în sticle variază între 4 și 18 ani, a celor roșii între 8 și 20 de ani și chiar mai mult la unele sortimente (Cabernet).

În timpul păstrării vinului la sticle, pe lîngă unele calități pe care le dobîndește, acesta suferă și fenomene de degradare, cum ar fi precipitarea substanțelor colorante, reducerea acidității, dispariția buchetului și aromei, dispariția gustului normal al vinului.

Desfășurarea normală a procesului de învechire a vinului presupune anumite condiții. Vinurile pentru învechire trebuie să fie sănătoase, să aibă elemente componente corespunzătoare (tărie alcoolică, aciditate, culoare, zahăr) și să fie alese în anumite perioade, cînd vinul îndeplinește condițiile normale de evoluție (fermentație terminată, limpiditate desăvîrșită, aromă specifică). Vinurile pot fi puse la învechire în vase de lemn cu doage nu prea groase, de mărime potrivită, sau în sticle de tip Rhein, pentru vinurile albe, și de tip Bordeaux, pentru vinurile roșii. Învechirea vinului la sticle necesită dopuri de calitate superioară, care să le închidă ermetic.

Căutînd să scurteze fazele de învechire a vinului și să-i asigure acestuia calitățile cele mai bune, specialiștii au găsit diferite tehnologii de accelerare și învechire a vinurilor *naturale* sau *artificiale*.

Procedeele naturale, care duc la accelerarea învechirii vinurilor, sînt: efectuarea timpurie a pritocurilor, expunerea la frigul natural, încălzirea în butoaie și grăbirea fermentației malolactice.

Dintre procedeele artificiale de accelerare a maturizării vinului, frecvent utilizată este tratarea termică combinată, care presupune o tehnologie de specialitate.

În timpul învechirii se impune *îngrijirea vinului*, care presupune mai multe operații: umplerea golului la vasele cu vin, pritocul și controlul organoleptic însoțit de analizele fizico-chimice necesare.

În timpul păstrării în vase de lemn se formează „goluri" determinate de degajarea bioxidului de carbon, la vinurile noi, și evaporarea prin porii doagelor sau pe lîngă dop, proces normal, datorat temperaturii și umidității pivniței. Pentru ca golurile din vasele cu vin să nu influențeze negativ calitatea acestuia, este necesar să se facă plinul la timpul potrivit. Umplerea golurilor se face la intervale diferite, în funcție de natura și vîrsta vinului, de temperatura pivniței și de calitatea vaselor. Vinul cu care se face completarea trebuie să fie de aceeași calitate cu cel existent sau mai bun ca acesta.

Prin pritocul vinului se înțelege tragerea acestuia de pe drojdia formată în decursul „evoluției" lui. Scopul efectuării pritocului este separarea vinului de drojdie, eliminarea bioxidului de carbon încorporat în timpul fermentării, precum și aerisirea ușoară, spre a elimina bioxidul de sulf sau alte mirosuri neplăcute și a asigura încorporarea oxigenului necesar învechirii.

Numărul și perioada optimă de efectuare a pritocului diferă în funcție de perioada de maturizare în care se află vinul. De obicei, în primul an se fac trei pritocuri, iar în al doilea și al treilea — cîte două. Se pot face pritocuri suplimentare, dacă sînt necesare, ținîndu-se seama că numărul maxim este de nouă pritocuri normale, exceptînd cazuri de forță majoră (transport, cupajare).

Vinurile trase la sticlă, care formează cu timpul un mic depozit, sînt decantate la 2—3 ani, spre a nu rămîne în conținut depunerile respective, deoarece acestea afectează calitatea.

După terminarea pritocului, în pivniță sau cramă se mai efectuează și alte lucrări, cum ar fi astupatul vaselor cu dopuri, igiena exterioară a vaselor pline, igiena vaselor goale rămase în pivniță, igiena utilajelor și a inventarului folosit la efectuarea diferitelor lucrări.

Condiționarea vinurilor

Condiționarea vinului constituie un proces tehnologic care include totalitatea măsurilor și lucrărilor cu care se intervine asupra vinului, în scopul asigurării condițiilor necesare stabilității lui. Stabilitatea este însușirea vinului de a-și păstra echilibrul calitativ o durată cît mai mare de timp, rezistînd influenței negative a factorilor de mediu externi și interni.

Limpiditatea constituie una din însușirile vinului stabil, căreia i se acordă o importanță deosebită în lucrările de stabilizare.

Prin măsurile și lucrările de condiționare se realizează concomitent atît limpezirea vinurilor, cît și stabilizarea lor.

Cauzele care provoacă tulburarea vinului sînt multiple: existența unor microorganisme — drojdii, bacterii; a cristalelor de săruri precipitate — tartrați de sodiu și potasiu; a substanțelor de natură coloidală — substanțe proteice, pectice, tanante, fosfați de fier, sulfură de cupru etc.

După modul cum vinul rezistă la tulburările cu caracter fizico-chimic sau biologice se disting o stabilitate fizico-chimică și o stabilitate biologică.

Stabilitatea fizico-chimică se realizează mai ales pe calea eliminării din vin a excesului de substanțe care-l tulbură: tartrați, substanțe proteice, și compuși ai metalelor grele: Fe, Cu, Zn.

Refrigerarea constituie o metodă fizică de stabilizare, care se realizează prin răcirea vinului la temperatură apropiată de înghețare, determinînd o serie de modificări fizico-chimice și biologice pozitive; precipitarea unei cantități de săruri ale acidului tartric (tartrat de potasiu și tartrat de calciu), precipitarea unei părți din substanțele proteice, pectice și colorante aflate în exces în vin.

În cursul refrigerării, vinul dezvoltă cantități mari de oxigen, care contribuie la oxidarea puternică și, implicit, la maturizarea lui accentuată. În sedimentarea lor, substanțele precipitate prin frig antrenează cea mai mare parte din microorganismele vinului contribuind astfel la sporirea conservabilității lui.

Refrigerarea se aplică cu succes la vinurile care trebuie valorificate în primul an de la obținerea lor, timpul optim pentru refrigerare fiind cuprins între primul și al doilea pritoc, cînd vinul are încă multă prospețime și conține bioxid de carbon în exces.

Vinurile maturizate și cu atît mai mult cele învechite nu se refrigerează, deoarece suferă modificări organoleptice negative sub acțiunea puternic oxidativă ce are loc după refrigerare. În plus, tratarea frigorifică a vinurilor maturizate este inutilă, deoarece excesul de tartrați se precipită în bună parte în cursul păstrării îndelungate în vase.

Tratarea termică a vinului are drept scop precipitarea substanțelor proteice coagulabile prin căldură, pentru a-i conferi vinului stabilizare accentuată. De asemenea, căldura distruge microorganismele și inactivează enzimele, ducînd la sterilizarea și la formarea buchetului de învechire a vinului.

Tratarea termică a vinului se face prin pasteurizare — încălzirea de scurtă durată a vinului la temperatura de 55—68°C.

Tratarea cu căldură nu se aplică vinurilor mature și vechi, nici celor fine, de calitate superioară, destinate maturizării și învechirii la butoaie. Stabilizarea acestora se obține prin bentonizare, buchetul lor fiind distrus sub acțiunea căldurii.

În prezent, se practică procedeul combinat *termofrigorific*, care asigură vinului o stabilitate mai bună într-un timp scurt.

Metodele chimice constau în tratarea vinului cu diferite substanțe organice sau minerale, pentru a se obține stabilizarea și limpezirea lui. Dintre acestea amintim metodele de tratare a vinurilor prin cleiere și bentonizare, lucrările respective recomandîndu-se să se facă de către specialiști. Aceste metode sînt folosite pentru a aduce unele corecturi calitative vinurilor cu exces sau cu lipsă de tanin, pătate, intens colorate, cu gust de chiorchine, tulburi ș.a.

Mijloacele mecanice de stabilizare a vinurilor sînt: filtrarea, centrifugarea, eliminarea oxigenului cu gaze inerte ș.a.

Filtrarea constă în trecerea vinului printr-un strat filtrat, în scopul separării impurităților și al asigurării unui grad ridicat de limpezire.

Centrifugarea este operațiunea mecanică de separare a impurităților din vin sub influența forței centrifuge.

Se apreciază că filtrarea este o operație mai eficace decît centrifugarea, care nu elimină impuritățile fine din vin. Ea se recomandă mai mult pentru limpezirea musturilor și a vinurilor cu o tulbureală pronunțată.

Bolile și defectele vinului

Bolile vinului sînt provocate de diferite microorganisme, care-și găsesc mediul favorabil de dezvoltare fie în materia primă (strugurii), fie în produsul finit (vinul).

Cauzele generale care pot „îmbolnăvi" sau „defecta" vinul sînt: recolte avariate (grindină, mucegaiuri, recolte întîrziate), infecții și defectări în timpul vinificației (nerespectarea procesului tehnologic, utilaje necorespunzătoare), infecții și defectări în timpul păstrării (depozitarea la temperaturi ridicate de 15—20°C, lăsarea vaselor pe gol, netragerea la timp a vinului de pe drojdii, nesupravegherea și îngrijirea insuficientă).

Printre cele mai frecvente boli ale vinului se menționează *floarea vinului* (*Candida mycoderma*) care se dezvoltă atunci cînd vinul vine în contact îndelungat cu aerul, în special în vasele pe gol și cu o concentrație în alcool mai redusă sau în sticlele cu vin slab, astupate defectuos și păstrate în picioare la temperaturi ridicate. Floarea se recunoaște ușor prin apariția la suprafața vinului a unei pelicule albicioase, care la început este subțire, apoi se îngroașă, iar după un anumit timp, la cea mai mică mișcare, se depune la fund și tulbură vinul.

Pe măsura ce boala înaintează, vinul capătă un gust dezagreabil și un miros rînced, pare răsuflat, iar în cele din urmă își pierde din extract și din tăria alcoolică, devenind apos și puțin plăcut.

Tratamentul constă în tragerea vinului în alt *vas afumat*, pasteurizarea la 60—65°C, cleirea cu gelatină sau bentonită și aplicarea filtrării sterilizate.

Prevenirea bolii se realizează prin menținerea vaselor pe plin și păstrarea vinului la temperaturi corespunzătoare.

Oțetirea este produsă de *bacterium aceti* și constituie cea mai periculoasă boală a vinului. Ea transformă alcoolul în acid acetic, alterînd radical gustul normal al vinului prin aciditate volatilă exagerată.

În astfel de cazuri, pe suprafața vinului se formează o pieliță foarte fină, cenușie, care cu timpul se îngroașă la marginile vasului, căpătînd o culoare rozalie, devine mucilaginoasă și formează așa-numitul „cuib de oțet", care cade în fundul vasului. Vinul se tulbură, capătă gust de oțet, cu mulți esteri volatili.

Tratarea vinului se face prin sulfitarea cu bioxid de sulf, urmată de filtrare, pasteurizare la 65—75°C, refermentare cu must proaspăt, tragere prin tescovină, cupajare cu alte vinuri.

Moliciunea vinului sau fermentația tartro-glicerinică constituie o boală bacteriană foarte periculoasă, care atacă acidul tartric și glicerina din vin. Această boală poate apărea atît în timpul fermentației, cît și după fermentație, în special în sezonul călduros de primăvară.

Vinul se tulbură, își pierde culoarea normală, cele albe devenind galben-vineții, iar cele roșii—roșietice-spălăcite. La rotirea în pahare se observă valuri

rizează printr-o culoare rubinie închisă, gust tanic astringent plăcut, specific soiului din care provin. Pentru a obține vin roșu cu astfel de calități, mustul trebuie să fermenteze pe pieliță deoarece în modul acesta se transmit caracteristicile amintite anterior.

Calitatea vinurilor roșii nu este determinată numai de particularitățile tehnologice de preparare, ci și de o serie de elemente de ordin biologic: soiul — imprimă caracterele sale biologice de culoare, gust și aromă: părțile componente ale strugurelui, respectiv pielița și ciorchinii, determină elementele colorante și tanice care se extrag în timpul fermentației; gradul de coacere al strugurelui determină concentrația în zahăr.

Obținerea vinurilor roșii presupune o tehnologie specifică, care impune, în primul rînd, eliminarea ciorchinilor, la vinurile roșii de calitate superioară cu gust fin, cît și zdrobirea boabelor pentru ruperea pieliței etc.

În afara metodei clasice, prepararea vinurilor roșii se poate face și prin alte tehnologii moderne, acestea avînd drept scop înlocuirea fermentației mustului pe boștină sau scurtarea maturării, punerea în libertate a mustului, extragerea culorii și a materialelor tanice făcîndu-se de către alcool în timpul fermentației.

Fermentarea vinurilor roșii se realizează în vase din lemn, beton sau metal (inox) de capacitate mai mare, deoarece mustul fermentează împreună cu părțile solide ce intră în componența boabelor.

Supravegherea fermentației la vinurile roșii are o importanță deosebită, deoarece de modul cum se face macerarea mustuielii depind culoarea și substanțele tanice din vin.

După ce mustul a fermentat are loc „răvăcitul" vinului roșu, separarea vinului nou de pe boștină. Aceasta se face în momentul cînd „căciula" (părțile solide ale mustuielii strînse la suprafața vasului) se lasă și începe limpezirea. Momentul „răvăcitului" diferă la vinurile pentru consum curent, la cele de desert și dulci, la cele aromate, făcîndu-se în funcție de intensitatea culorii dorite și a cantităților de extracte ce urmează să se obțină. Urmează tragerea vinului în vase de mare capacitate, pentru a se omogeniza și a-și continua fermentația; el este supus apoi unei tehnologii specifice de prelucrare, în scopul desăvîrșirii calității specifice fiecărui sortiment.

Învechirea vinului

Despre vin se spune, ca și despre om, că se naște, crește, îmbătrînește și apoi dispare. Deci, vinul trece prin anumite faze de dezvoltare: formare, maturizare, învechire și degradare.

Faza de formare a vinului începe odată cu terminarea fermentației mustului și durează pînă la primul „pritoc", cînd au loc o serie de transformări — fizice, chimice, fizico-chimice și biologice — „materializate" într-un aspect mai limpede, o culoare caracteristică soiului de struguri din care provine, un miros și un gust de vin nou, precipitarea substanțelor colorate și a bitartraților, îmbogățirea gustului specific al vinurilor.

În faza de maturizare au loc o serie de operații tehnologice menite să asigure echilibrarea vinurilor și înlăturarea unor defecte, aplicîndu-i-se tratamente, cum ar fi cele pentru accelerarea maturizării (termice), demetalizarea, pasteurizarea, stabilizarea.

Faza de învechire a vinului este perioada în care vinul atinge maximum de calități, impunîndu-se sub aspectul gustului, finețiî, catifelării, aspectului, limpidității și culorii specifice soiului. Tot în această fază se formează și se desăvîrșește buchetul vinului.

Prin buchetul vinului se înțelege totalitatea substanțelor aromate, produse de aroma strugurilor din care provine.

Faza de degradare începe atunci cînd vinul a atins maximum de calități, după care începe să le piardă, intrînd în perioada de îmbătrînire. S-a constatat că durata de conservare a vinului depinde de compoziția lui și de condițiile de păstrare. De regulă, vinurile albe se maturizează și se învechesc mai repede decît cele roșii. Durata de învechire și păstrare a vinurilor albe în sticle variază între 4 și 18 ani, a celor roșii între 8 și 20 de ani și chiar mai mult la unele sortimente (Cabernet).

În timpul păstrării vinului la sticle, pe lîngă unele calități pe care le dobîndește, acesta suferă și fenomene de degradare, cum ar fi precipitarea substanțelor colorante, reducerea acidității, dispariția buchetului și aromei, dispariția gustului normal al vinului.

Desfășurarea normală a procesului de învechire a vinului presupune anumite condiții. Vinurile pentru învechire trebuie să fie sănătoase, să aibă elemente componente corespunzătoare (tărie alcoolică, aciditate, culoare, zahăr) și să fie alese în anumite perioade, cînd vinul îndeplinește condițiile normale de evoluție (fermentație terminată, limpiditate desăvîrșită, aromă specifică). Vinurile pot fi puse la învechire în vase de lemn cu doage nu prea groase, de mărime potrivită, sau în sticle de tip Rhein, pentru vinurile albe, și de tip Bordeaux, pentru vinurile roșii. Învechirea vinului la sticle necesită dopuri de calitate superioară, care să le închidă ermetic.

Căutînd să scurteze fazele de învechire a vinului și să-i asigure acestuia calitățile cele mai bune, specialiștii au găsit diferite tehnologii de accelerare și învechire a vinurilor *naturale* sau *artificiale*.

Procedeele naturale, care duc la accelerarea învechirii vinurilor, sînt: efectuarea timpurie a pritocurilor, expunerea la frigul natural, încălzirea în butoaie și grăbirea fermentației malolactice.

Dintre procedeele artificiale de accelerare a maturizării vinului, frecvent utilizată este tratarea termică combinată, care presupune o tehnologie de specialitate.

În timpul învechirii se impune *îngrijirea vinului*, care presupune mai multe operații: umplerea golului la vasele cu vin, pritocul și controlul organoleptic însoțit de analizele fizico-chimice necesare.

În timpul păstrării în vase de lemn se formează „goluri" determinate de degajarea bioxidului de carbon, la vinurile noi, și evaporarea prin porii doagelor sau pe lîngă dop, proces normal, datorat temperaturii și umidității pivniței. Pentru ca golurile din vasele cu vin să nu influențeze negativ calitatea acestuia, este necesar să se facă plinul la timpul potrivit. Umplerea golurilor se face la intervale diferite, în funcție de natura și vîrsta vinului, de temperatura pivniței și de calitatea vaselor. Vinul cu care se face completarea trebuie să fie de aceeași calitate cu cel existent sau mai bun ca acesta.

Prin pritocul vinului se înțelege tragerea acestuia de pe drojdia formată în decursul „evoluției" lui. Scopul efectuării pritocului este separarea vinului de drojdie, eliminarea bioxidului de carbon încorporat în timpul fermentării, precum și aerisirea ușoară, spre a elimina bioxidul de sulf sau alte mirosuri neplăcute și a asigura încorporarea oxigenului necesar învechirii.

Numărul și perioada optimă de efectuare a pritocului diferă în funcție de perioada de maturizare în care se află vinul. De obicei, în primul an se fac trei pritocuri, iar în al doilea și al treilea — cîte două. Se pot face pritocuri suplimentare, dacă sînt necesare, ținîndu-se seama că numărul maxim este de nouă pritocuri normale, exceptînd cazuri de forță majoră (transport, cupajare).

Vinurile trase la sticlă, care formează cu timpul un mic depozit, sînt decantate la 2—3 ani, spre a nu rămîne în conținut depunerile respective, deoarece acestea afectează calitatea.

După terminarea pritocului, în pivniță sau cramă se mai efectuează și alte lucrări, cum ar fi astupatul vaselor cu dopuri, igiena exterioară a vaselor pline, igiena vaselor goale rămase în pivniță, igiena utilajelor și a inventarului folosit la efectuarea diferitelor lucrări.

Condiționarea vinurilor

Condiționarea vinului constituie un proces tehnologic care include totalitatea măsurilor și lucrărilor cu care se intervine asupra vinului, în scopul asigurării condițiilor necesare stabilității lui. Stabilitatea este însușirea vinului de a-și păstra echilibrul calitativ o durată cît mai mare de timp, rezistînd influenței negative a factorilor de mediu externi și interni.

Limpiditatea constituie una din însușirile vinului stabil, căreia i se acordă o importanță deosebită în lucrările de stabilizare.

Prin măsurile și lucrările de condiționare se realizează concomitent atît limpezirea vinurilor, cît și stabilizarea lor.

Cauzele care provoacă tulburarea vinului sînt multiple: existența unor microorganisme — drojdii, bacterii; a cristalelor de săruri precipitate — tartrați de sodiu și potasiu; a substanțelor de natură coloidală — substanțe proteice, pectice, tanante, fosfați de fier, sulfură de cupru etc.

După modul cum vinul rezistă la tulburările cu caracter fizico-chimic sau biologice se disting o stabilitate fizico-chimică și o stabilitate biologică.

Stabilitatea fizico-chimică se realizează mai ales pe calea eliminării din vin a excesului de substanțe care-l tulbură: tartrați, substanțe proteice, și compuși ai metalelor grele: Fe, Cu, Zn.

Refrigerarea constituie o metodă fizică de stabilizare, care se realizează prin răcirea vinului la temperatură apropiată de înghețare, determinînd o serie de modificări fizico-chimice și biologice pozitive; precipitarea unei cantități de săruri ale acidului tartric (tartrat de potasiu și tartrat de calciu), precipitarea unei părți din substanțele proteice, pectice și colorante aflate în exces în vin.

În cursul refrigerării, vinul dezvoltă cantități mari de oxigen, care contribuie la oxidarea puternică și, implicit, la maturizarea lui accentuată. În sedimentarea lor, substanțele precipitate prin frig antrenează cea mai mare parte din microorganismele vinului contribuind astfel la sporirea conservabilității lui.

Refrigerarea se aplică cu succes la vinurile care trebuie valorificate în primul an de la obținerea lor, timpul optim pentru refrigerare fiind cuprins între primul și al doilea pritoc, cînd vinul are încă multă prospețime și conține bioxid de carbon în exces.

Vinurile maturizate și cu atît mai mult cele învechite nu se refrigerează, deoarece suferă modificări organoleptice negative sub acțiunea puternic oxidativă ce are loc după refrigerare. În plus, tratarea frigorifică a vinurilor maturizate este inutilă, deoarece excesul de tartrați se precipită în bună parte în cursul păstrării îndelungate în vase.

Tratarea termică a vinului are drept scop precipitarea substanțelor proteice coagulabile prin căldură, pentru a-i conferi vinului stabilizare accentuată. De asemenea, căldura distruge microorganismele și inactivează enzimele, ducînd la sterilizarea și la formarea buchetului de învechire a vinului.

Tratarea termică a vinului se face prin pasteurizare — încălzirea de scurtă durată a vinului la temperatura de 55—68°C.

Tratarea cu căldură nu se aplică vinurilor mature și vechi, nici celor fine, de calitate superioară, destinate maturizării și învechirii la butoaie. Stabilizarea acestora se obține prin bentonizare, buchetul lor fiind distrus sub acțiunea căldurii.

În prezent, se practică procedeul combinat *termofrigorific*, care asigură vinului o stabilitate mai bună într-un timp scurt.

Metodele chimice constau în tratarea vinului cu diferite substanțe organice sau minerale, pentru a se obține stabilizarea și limpezirea lui. Dintre acestea amintim metodele de tratare a vinurilor prin cleiere și bentonizare, lucrările respective recomandîndu-se să se facă de către specialiști. Aceste metode sînt folosite pentru a aduce unele corecturi calitative vinurilor cu exces sau cu lipsă de tanin, pătate, intens colorate, cu gust de chiorchine, tulburi ș.a.

Mijloacele mecanice de stabilizare a vinurilor sînt: filtrarea, centrifugarea, eliminarea oxigenului cu gaze inerte ș.a.

Filtrarea constă în trecerea vinului printr-un strat filtrat, în scopul separării impurităților și al asigurării unui grad ridicat de limpezire.

Centrifugarea este operațiunea mecanică de separare a impurităților din vin sub influența forței centrifuge.

Se apreciază că filtrarea este o operație mai eficace decît centrifugarea, care nu elimină impuritățile fine din vin. Ea se recomandă mai mult pentru limpezirea musturilor și a vinurilor cu o tulbureală pronunțată.

Bolile și defectele vinului

Bolile vinului sînt provocate de diferite microorganisme, care-și găsesc mediul favorabil de dezvoltare fie în materia primă (strugurii), fie în produsul finit (vinul).

Cauzele generale care pot „îmbolnăvi" sau „defecta" vinul sînt: recolte avariate (grindină, mucegaiuri, recolte întîrziate), infecții și defectări în timpul vinificației (nerespectarea procesului tehnologic, utilaje necorespunzătoare), infecții și defectări în timpul păstrării (depozitarea la temperaturi ridicate de 15—20°C, lăsarea vaselor pe gol, netragerea la timp a vinului de pe drojdii, nesupravegherea și îngrijirea insuficientă).

Printre cele mai frecvente boli ale vinului se menționează *floarea vinului* (*Candida mycoderma*) care se dezvoltă atunci cînd vinul vine în contact îndelungat cu aerul, în special în vasele pe gol și cu o concentrație în alcool mai redusă sau în sticlele cu vin slab, astupate defectuos și păstrate în picioare la temperaturi ridicate. Floarea se recunoaște ușor prin apariția la suprafața vinului a unei pelicule albicioase, care la început este subțire, apoi se îngroașă, iar după un anumit timp, la cea mai mică mișcare, se depune la fund și tulbură vinul.

Pe măsura ce boala înaintează, vinul capătă un gust dezagreabil și un miros rînced, pare răsuflat, iar în cele din urmă își pierde din extract și din tăria alcoolică, devenind apos și puțin plăcut.

Tratamentul constă în tragerea vinului în alt *vas afumat*, pasteurizarea la 60—65°C, cleirea cu gelatină sau bentonită și aplicarea filtrării sterilizate.

Prevenirea bolii se realizează prin menținerea vaselor pe plin și păstrarea vinului la temperaturi corespunzătoare.

Oțetirea este produsă de *bacterium aceti* și constituie cea mai periculoasă boală a vinului. Ea transformă alcoolul în acid acetic, alterînd radical gustul normal al vinului prin aciditate volatilă exagerată.

În astfel de cazuri, pe suprafața vinului se formează o pieliță foarte fină, cenușie, care cu timpul se îngroașă la marginile vasului, căpătînd o culoare rozalie, devine mucilaginoasă și formează așa-numitul „cuib de oțet", care cade în fundul vasului. Vinul se tulbură, capătă gust de oțet, cu mulți esteri volatili.

Tratarea vinului se face prin sulfitarea cu bioxid de sulf, urmată de filtrare, pasteurizare la 65—75°C, refermentare cu must proaspăt, tragere prin tescovină, cupajare cu alte vinuri.

Moliciunea vinului sau fermentația tartro-glicerinică constituie o boală bacteriană foarte periculoasă, care atacă acidul tartric și glicerina din vin. Această boală poate apărea atît în timpul fermentației, cît și după fermentație, în special în sezonul călduros de primăvară.

Vinul se tulbură, își pierde culoarea normală, cele albe devenind galben-vineții, iar cele roșii—roșietice-spălăcite. La rotirea în pahare se observă valuri

mătăsoasă și degajarea de bioxid de carbon; vinul devine searbăd amărui, fără vinozitate, cu miros neplăcut.

Tratamentul este dificil și se aplică numai la vinurile la care boala nu este avansată și constă în sulfitare, filtrare sau tratament cu gelatină, corectarea acidității vinului, pasteurizare la 60—65°C, urmată de filtrare, cupajare și punerea imediată în consum.

Băloșarea este o boală specifică vinului alb. Acesta își pierde mobilitatea; turnat în pahar, se întinde ca zeama de varză stricată și are un gust neplăcut. Se îmbolnăvesc de băloșire în special vinurile slab alcoolice, cu aciditate redusă, cu urme de zahăr, sărace în tanin și extract, provenite din recolte nu tocmai sănătoase. Cînd boala este avansată, vinul capătă aspectul albușului de ou.

Tratamentul se realizează prin tragerea vinului într-un vas curat, aerisirea puternică și baterea, cleirea cu gelatină și filtrarea; în cazuri extreme se efectuează tragerea vinului prin tescovină proaspătă.

Amăreala vinului se întîlnește la vinurile vechi roșii și, mai rar, la cele albe. Vinul, cu toate că își păstrează limpiditatea, își pierde luciul; culoarea lui capătă nuanțe de cafeniu și negru-albăstrui, gustul devine amar, se degajă bioxid de carbon și are miros de acizi volatili.

Tratamentul se realizează prin pasteurizarea sau prin filtrarea sterilă, urmată de cleirea cu gelatină, tratarea cu cărbune activ și corectarea acidității și taninului.

Casarea brună (*oenoxidazică*) apare în anii cînd recoltele sînt avariate — bătute de grindină sau mucegăite din cauza ploilor —, cînd la vinificarea strugurilor nu s-a folosit suficient bioxid de sulf; mustul și vinul rezultate se depreciază și își schimbă culoarea către brun.

Vinurile casate se pot recunoaște ușor — cele albe au aspectul tulbure și culoare brună; cele roșii devin cărămizii-închis, au gustul searbăd, puțin dulceag, moderizat fără aromă, caracteristic soiului de viță, și fără prospețime.

Practic, recunoașterea casării brune se face prin expunerea probelor de vin la contactul cu aerul. Vinul se consideră predispus casării cînd, după 10—12 ore, se brunifică. Casarea brună, spre deosebire de casarea ferică, cuprică se recunoaște datorită formării, la suprafața vinului, a unor pete asemănătoare petelor de ulei sau de petrol pe apă.

Prevenirea bolii se poate realiza prin sortarea strugurilor (îndepărtarea celor mucegăiți și putreziți), cît și printr-o serie de lucrări tehnologice specifice în timpul vinificației, cum ar fi: prelucrarea separată a strugurilor stricați cu doze ridicate de bioxid de sulf, vinificarea în alb a strugurilor roșii, efectuarea „închisă" a pritocurilor, condiționare.

Tratarea vinului casat se face prin sulfitare, pasteurizare, corectarea acidității și limpezire.

Casarea ferică este un defect al vinului, cunoscut sub denumirea de înnegrire, casarea albastră sau neagră. Ea se manifestă, de obicei, după primul pritoc: vinurile albe capătă o culoare opalescentă, cenușie-albăstruie, și formează un precipitat negricios care se depune, gust leșiatic, neplăcut. Vinurile roșii se tulbură, își pierd luciul, iar pe suprafață apare o pieliță subțire care cu timpul se depune formînd un depozit albăstrui-negru.

Casarea ferică se datorește excesului de fier din vin, provenit fie din solurile bogate în acest element, fie din utilajele de fier neprotejate cu care vinul intră în contact în procesul de vinificație.

Casarea fosfatică, denumită și casare albă, se întîlnește mai ales la vinurile albe, bogate în fier și fosfor.

Prevenirea defectului necesită evitarea cauzelor, urmărindu-se ca vinurile să aibă un conținut redus în fier și fosfor.

Tratarea vinurilor se face prin acidifiere și prin cleirea albastră, ca la casarea ferică.

Casarea cuproasă se întîlnește mai mult la vinurile albe, cu exces de cupru, îmbuteliate. Sînt expuse la această boală vinurile provenite din recolte tratate masiv cu sulfat de cupru și cele care în faza de must nu au fost suficient decantate.

Prevenirea defectului constă în evitarea excesului de cupru în vin și limitarea folosirii bioxidului de sulf, în special la vinurile trase la sticle, deoarece, prin caracterul lor reducător, acestea favorizează apariția casării cuproase.

Gustul și mirosul de hidrogen sulfurat sînt întîlnite frecvent la vinurile tratate cu bioxid de sulf în exces sau la cele provenite din struguri tratați cu sulf pentru combaterea oidiumului.

La vinurile netratate la timp se formează mercaptani, produși foarte stabili și foarte greu de înlăturat, vinurile devenind aproape irecuperabile.

Prevenirea defectului constă în evitarea excesului de sulf și bioxid de sulf în vin.

Tratarea vinurilor la care au apărut aceste defecte se face prin aplicarea succesivă a următoarelor operații: aerisire, sulfitare, cleire, filtrare.

Gustul și mirosul de mucegai provin fie de la strugurii atacați de mucegai, dar mai ales de la vasele și uneltele mucegăite, folosite la manipularea și conservarea vinului.

Pentru prevenirea defectului se procedează la curățarea și dezinfectarea atentă a vaselor și utilajelor de prelucrare, precum și la combaterea mucegaiului din localuri. Recoltele atacate se vinifică separat, luîndu-se toate măsurile de prevenire a transmiterii acestui defect. Tratarea vinului cu cărbune vegetal, făină de muștar, ulei de parafină sau de măsline ș.a. se face de către specialiști.

Gustul de butoi de lemn se întîlnește la vinurile depozitate în vase noi, insuficient detanizate. Vinurile cu acest defect au gust astringent, respingător și o culoare mai închisă decît cea naturală, datorită prezenței taninului în cantități mari.

Prevenirea defectului se realizează detanizînd perfect vasele noi cu aburi înainte de folosire. Tratarea cu uleiuri de cărbune animal și cleire este realizată de specialiști.

Gustul de acid sulfuric se datorează prezenței acidului sulfuric sub formă de săruri. Vinurile defecte se caracterizează printr-un gust acru, astringent, iritant și persistent și printr-o culoare mai închisă, anormală.

Tratarea vinurilor cu gust de acid sulfuric se face prin cupajarea cu vin lipsit de acid sulfuric,

Gustul și mirosul de petrol se datorează neglijenței, mai ales cînd la iluminarea localurilor de vinificație se întrebuințează lămpile cu petrol. Tratamentul este dificil și, de obicei, fără rezultate. Măsuri de prevenire sînt absolut necesare.

Gustul de drojdie, destul de neplăcut, apare ca urmare a formării unor produși de descompunere a celulelor de drojdii care au participat la fermentația alcoolică. Aceste substanțe nu rămîn în sedimentul de la fundul vasului, se difuzează în întreaga masă a vinului și îi imprimă acestuia un gust specific, neplăcut. Prevenirea defectului se realizează printr-un contact cît mai scurt al vinului cu drojdiile. De aceea, el va fi pritocit la timp și purificat de drojdie, prin cleire și filtrare, mai ales cînd temperatura din localurile de păstrare este mai mare decît cea normală. Tratarea vinului cu gust de drojdie se face prin pritocire în contact îndelung cu aerul, urmată de cleire cu caseină sau lapte degresat.

Gustul de ciorchine este un gust ierbos, întîlnit la vinurile provenite de la prese continue sau din musturile care au fermentat pe boștină împreună cu ciorchinele un timp mai îndelungat. Înlăturarea cauzelor constituie mijlocul de prevenire a defectării, tratarea realizîndu-se prin cleire cu gelatină.

* * *

Prezentarea acestor noţiuni a fost făcută cu scopul de a orienta lucrătorii din sectorul de alimentaţie publică asupra tehnologiei de producţie, condiţionare şi păstrare a vinurilor, cît şi pentru a cunoaşte bolile şi defectele vinurilor astfel încît să nu primească şi să nu pună în consum vinuri necorespunzătoare calitativ.

Dacă la vinurile aflate în păstrare la unităţile de alimentaţie publică apar astfel de boli sau defecte, lucrările de tratare şi condiţionare vor fi făcute cu sprijinul unei întreprinderi specializate.

SORTIMENTE DE VINURI ŞI PRODUSE DERIVATE DIN VIN

Principalele caracteristici ale vinurilor româneşti

Aprecierea vinurilor se face prin examinare organoleptică şi analize fizico-chimice. Examinarea organoleptică permite aprecierea aspectului, mirosului şi gustului, în timp ce prin analizele fizico-chimice se determină concentraţia alcoolică, aciditatea, conţinutul de zahăr, prezenţa sau lipsa unor corpuri străine ş.a.

Pentru aprecierea vinurilor degustătorii au format în decursul anilor un vocabular specific, variat şi subtil, prin care se pot exprima cît mai fidel însuşirile vinurilor şi, în unele cazuri, defectele acestora.

Pentru a sublinia calităţile generale ale unui vin se poate spune că este: generos, viguros, elegant, fructuos, consistent, plin, îngrijit, vioi, original; despre culoare: aprinsă, intensă, strălucitoare, vie, clară; în legătură cu vinozitatea: viu, alcoolic, cu nerv, vinos, ameţitor, expresiv; despre fineţe: fin, plăcut, delicat, nobil, îmbietor, catifelat, distins, sobru, grav, echilibrat, ferm, suav, savuros; relativ la conţinutul în zahăr: sec, dulceag, dulce, de desert, licoros; privind buchetul şi aroma: buchetat, parfumat, fructuos, atrăgător, încîntător.

În acelaşi mod, se pot exprima şi unele *defecte ale vinurilor:* subţire, sărac, dezagreabil, neplăcut, fără corp, anemic, dezechilibrat, greu, uscat; despre culoare: brună-pămîntie, întunecată, stinsă, ofilită; în legătură cu vinozitatea: plat, moale, slab vinos; despre fineţe: comun, astringent, crud, grosolan; relativ la conţinutul în zahăr: acru, aspru, dur, amar; privind buchetul şi aroma: alterat, răsuflat, neexpresiv, trezit, casat, neplăcut, îmbătrînit, neatrăgător.

Aceste aprecieri pot fi însă subiective, fapt pentru care în practică se au în vedere şi rezultatele analizelor fizico-chimice.

Degustările de vinuri, făcute în scopuri turistice, nu respectă ordinea stabilită de regulamentele profesionale pentru degustare şi de care ar trebui să ţină seama lucrătorii care au asemenea sarcini. De exemplu, o degustare de profesie se face în următoarea ordine:

— vinuri albe de masă, seci şi demiseci;
— vinuri roze de masă, seci şi demiseci;
— vinuri roşii de masă, seci şi demiseci;
— vinuri albe fine, seci şi demiseci;
— vinuri roze fine, seci şi demiseci;
— vinuri roşii fine, seci şi demiseci;
— vinuri albe desert, demidulci şi dulci;
— vinuri roşii de desert, demidulci şi dulci;
— vinuri aromate — muscaturi şi vermuturi — seci, demiseci, dulci;
— vinuri perlante — gazeificate — seci, demiseci, dulci;
— vinuri spumoase — şampania — brute, seci, demiseci şi dulci (desert).

Încadrarea vinurilor în categoriile sec, demisec, demidulce şi dulce se face în funcţie de conţinutul de zahăr, exprimat în grame la litru de vin, astfel:

— vinurile seci au un conţinut de zahăr de 4 g/litru inclusiv;
— vinurile demiseci au un conţinut de zahăr variind între 5—12 g/litru inclusiv;
— vinurile demidulci au un conţinut de zahăr între 13—50 g/litru inclusiv;
— vinurile dulci, peste 50 g/litru.

Conţinutul de zahăr depinde în mare măsură de conţinutul de zahăr al strugurilor, care poate varia de la an la an, şi de tehnologia de fabricaţie aplicată, fapt ce conduce la concluzia că orice vin poate avea un conţinut diferit de zahăr şi deci poate fi sec, demisec sau dulce.

Vinurile, în funcţie de calitatea lor, pot fi: de consum curent, de calitate superioară şi speciale.

Vinurile de consum curent sînt acelea care se obţin din soiuri sau din sortimente de soiuri de mare productivitate din podgorii, centre viticole specializate sau vii răzleţe, avînd tăria minimă de 8% vol. alcool. Sînt cunoscute sub denumirea comercială de vin de masă şi vin de masă superior.

Vinurile de calitate superioară se obţin din soiuri sau sortimente de soiuri cu însuşiri tehnologice deosebite, din podgorii sau centre viticole specializate în această direcţie şi după o tehnologie specială. Tăria alcoolică a acestor vinuri este de cel puţin 10,5% în vol. alcool. Anumite vinuri din această categorie, ce se disting prin originalitatea însuşirilor şi caracteristicilor soiurilor, sortimentelor şi tehnologiei de fabricaţie, poartă denumirea de vinuri de calitate superioară cu denumirea de origine (v.s.o.). Ele vor fi puse în consum cu indicarea podgoriei sau a centrului viticol, a soiului sau a sortimentului de soiuri, precum şi a anului de recoltă.

Vinurile speciale sînt obţinute din musturi sau vinuri supuse unor tratamente autorizate în cursul prelucrării. Din această categorie fac parte vinurile spumante, vinurile spumoase, vinurile licoroase, vinurile aromatizate şi alte vinuri speciale.

Avînd în vedere faptul că unităţile de alimentaţie publică desfac, în principal, vinuri de calitate superioară şi vinuri speciale, le vom prezenta pe scurt.

Vinuri de calitate superioară

Aligoté — sortiment de vin alb, corpolent, sec-acid, bine echilibrat şi fructuos. După un an de învechire are o ţinută deosebită, eleganţă şi distincţie. Podgorii renumite: Iaşi şi Niculiţel.

Fetească albă — soi românesc, alb, de culoare galben-verzuie, sec sau demisec în funcţie de perioada recoltării strugurilor, bogat în nuanţe ce-i sînt caracteristice: fructuos, catifelat, insuficient de acid. Cînd este tînăr, păstrează gustul strugurelui cules proaspăt şi bine copt. Prin învechire la sticlă se maturizează, căpătînd un buchet plăcut.

Fetească regală sau Galbenă de Ardeal sau Dănăşana — vin alb, sec şi mai puţin demisec, uşor acid, cu o aromă discretă, amintind mireasma florilor de pădure.

Furmint — biotipul Grasei de Cotnari sau al soiului de Tokai, dulce în Moldova, demidulce în Transilvania.

Galbena — vin alb sec, elegant, clar, de culoare alb-verzuie, vinos, plăcut, savuros; aroma scoate în evidenţă fructuozitatea vinului.

Grasa — vin alb, de culoare alb-verzuie, dulce licoros, discret, aromă delicată. În podgoriile Cotnari şi Pietroasele se produc vinuri renumite.

Muscat Ottonel — vin alb, de nuanţă galben-verzuie, aromă discretă de muscat, gust dulceag, plăcut, catifelat, parfum şi buchet natural, zahăr 24—28 g/litru minimum.

Muscadell — vin încă rar întîlnit, partener al sortimentelor franceze Sauvignon și St. Emilion; este un vin demidulce, suav, feminin, cu gust aromat, de mare marcă.

Pinot gris — sortiment de vin alb, soi de origine franceză, care în condițiile din țara noastră dă rezultate mai bune ca în țara de origine. Culoarea galben-pai, atractiv, aromat și plăcut.

Riesling italian și *Riesling* — vin alb, sec, acid, bine echilibrat, de culoare alb-verzuie, tăria alcoolică minimă 11,5% în volume.

Sauvignon — vin alb, de culoare galben-verzuie, fructuos, aromă fină specifică soiului, gust plăcut cu multă prospețime.

Tămîioasa românească — vin alb-gălbui, fructuos, demisec, dulce sau licoros, fin la gust, uneori puternic parfumat, aromă exaltată de miere de mai, amintind parfumul strugurilor în supracoacere și mireasma unui buchet de flori sau de salcîm; este un vin bine aclimatizat în podgoriile subcarpatice Dealu Mare, Drăgășani, Ștefănești și în cele din Moldova.

Traminier — vin alb de nuanță galben-verzuie, soi variabil, sensibil la condițiile de climă, dulce la Murfatlar, sec sau demisec în Transilvania, armonios, corpolent, cu aromă puternică, specifică parfumului de strugure, conținut ridicat în alcool.

Băbească — vin roșu, cu bogat trecut istoric, cunoscut încă de pe vremea lui Ștefan cel Mare, rubiniu-deschis, sec, puternic, plin de nerv, cu gust caracteristic soiului.

Cabernet-Sauvignon — vin roșu, sec, de culoare intensă, specifică soiului (rubinie-închis), aromă fină, gust plăcut, tonic, catifelat; este considerat rege al vinurilor roșii, foarte bogat în extract, plin de vigoare, dur în primul an, dar delicat și activ după o învechire mai prelungită, cînd poate ajunge fără rival în categoria vinurilor roșii de mare marcă.

Cadarca — vin roșu de nuanță roșie-rubinie, sec, viguros, consistent, plin, catifelat, atrăgător, buchetat.

Fetească neagră — vin roșu, puternic, sec, cu nerv, expresiv, catifelat, buchetat.

Merlot — roșu de nuanță rubinie-deschisă, sec, aromă fină și discretă, se maturizează repede față de vinul provenit din soiul Cabernet.

Pinot noir — vin de culoare roșu-rubinie, corpolent, plin de nerv, fructuos, deosebit de plăcut.

Cabinet — sortiment de vin roșu, pregătit din cupajarea soiurilor Cabernet, Sauvignon, Băbească și Merlot.

Cotnari — sortiment de cupaj din soiurile: Grasă 35% Fetească albă 35%, Frîncușă 20% și Busuioacă de Moldova 10%.

Murfatlar — în afara soiurilor individualizate întîlnim adesea un vin de cupaj, dulce, plin de corp, galben-pai cu tendință spre galben-ruginiu pe măsura îmbătrînirii.

Perla — sortiment de vin alb, rezultat din cupajarea soiurilor Fetească albă și Riesling, cu adaus ușor de Muscat Ottonel. Conținutul de zahăr între 12—16 g/litru.

Periniță — sortiment de vin alb, cupaj de Fetească albă și Riesling.

Roșu de Miniș — vin de cupaj: Cabernet 50%, Cadarcă 25% și Merlot 25%.

Rulandă — sortiment de vin alb format prin cupajarea soiurilor Pinot gris, Riesling și Fetească albă. Conținutul de zahăr între 10—20 g/litru.

Voievodal — variantă a vinului de Cotnari, din aceleași soiuri, cupaj din vinuri vechi, demisec, eleganță și finețe deosebită, apreciat pentru aroma discretă, care amintește de parfumul viilor înflorite; are gustul și savoarea lor originală.

Vinuri speciale

Vinurile spumante — Șampania. Vinurile spumante se obțin în toate țările care au producții viticole. Adevărata șampanie trebuie să îndeplinească trei condiții esențiale: vinul să fie obținut din soiurile de struguri Pinot noir, Meunière și Chardonnay, soiurile de struguri să provină din regiunea denumită „Champagne" și să fie pregătite după metoda „champenoise", potrivit căreia a doua fermentare a vinului are loc în sticle, după o tehnologie specifică. Inventarea șampaniei este atribuită abatelui Perignon, care pe la sfîrșitul secolului al XVII-lea a observat că vinurile dulci trase la sticlă își continuă fermentația și se impregnează în mod natural cu bioxid de carbon. La noi în țară, vinurile spumante de tipul șampaniei se obțin din vinurile obținute din struguri cu conținut moderat de zahăr (180—190 g/zahăr și o aciditate ridicată 5—6 g) din soiurile Riesling, Pinot gris, Fetească albă și Aligotte.

Culesul strugurilor destinați șampaniei se face cu multă atenție, eliminîndu-se boabele stricate, după care se presează întregi, nezdrobindu-se ca la vinurile obișnuite. Mustul se limpezește apoi și este supus prelucrărilor specifice: fermentare, pritocire, cupajare de partizi asemănătoare, după care i se aplică o tehnologie specifică de condiționare și stabilizare în vederea pregătirii lui pentru șampanie.

Paralel cu pregătirea vinului pentru a fi tras la sticle se mai execută o serie de lucrări speciale, cum ar fi:

- pregătirea licorii de triaj, adică a unui sirop de zahăr, care are rolul de a produce a doua fermentație a vinului tras la sticle;
- pregătirea licorii de expediție, care se adaugă la vinul fermentat după degorjare; cantitatea de licoare de expediție determină, în final, sortimentul șampaniei din punct de vedere al conținutului de zahăr: brut, cu un conținut de zahăr de pînă la 4 g/l inclusiv; sec, cu un conținut în zahăr cuprins între 5—15 g/l inclusiv; demisec, cu un conținut în zahăr cuprins între 16—40 g/l inclusiv; demidulce cu un conținut în zahăr cuprins între 41—80 g/l inclusiv și dulce, cu un conținut în zahăr peste 80 g/l;
- pregătirea maialei de drojdie selecționate pentru a stimula fermentația și a asigura concentrația necesară de bioxid de carbon;
- pregătirea sticlelor și a dopurilor. Sticlele de șampanie vor fi de culoare verde-închisă, pentru șampania albă, și albe, pentru șampania de culoare roze; ele trebuie să reziste la o presiune de cel puțin 19 atmosfere, prezentînd o cavitate de 4—5 cm pe fundul sticlei, care le mărește rezistența la scoaterea dopurilor. Dopurile pot fi din plută sau din polietilenă cu rizuri, pentru a nu scăpa bioxidul de carbon.

După aceste lucrări pregătitoare, are loc efectuarea tirajului, stivuirea sticlelor și fermentarea, parcurgîndu-se următoarele faze de lucru:

- pregătirea amestecului de tiraj (vinul+licoarea de tiraj+maiaua de drojdie, limpezi-tari);
- tragerea amestecului de tiraj la sticle, dopuirea și agrafarea acestora;
- stivuirea sticlelor pentru fermentare în pivnițe sau hrube;
- „bătaia" (agitarea sticlelor pentru a desprinde drojdiile depuse pe pereți în timpul fermentației și restivuirea lor pînă la terminarea fermentației cînd vinul capătă gustul armonios, limpiditatea deplină și presiunea necesară (4—5 atmosfere).

Odată terminată fermentarea, șampania brută este supusă unor operațiuni speciale; *remuajul* în pupitre speciale, operație prin care sticlele sînt supuse unei scuturări semicirculare cu scopul aducerii depozitului format pe dop; *degorjatul*, adică eliminarea din sticlă a depozitului adus pe dop, cu ajutorul presiunii din sticlă; *adăugarea licorii de expediție* și, eventual, completarea sticlelor prea golite în timpul degorjării; *astuparea definitivă* a sticlelor

cu dopuri de expediție, din plută sau polietilenă, care se prind cu coșulețe de sîrmă galvanizată; *toaleta sticlelor;* sticlele de șampanie sînt supuse mai întîi unui control, înlăturîndu-se cele în al căror conținut se observă resturi de drojdie, se spală cu apă călduță, se șterg, se etichetează, se învelește gîtul sticlei în foiță de staniol albă, la șampanie, și galbenă, la spumos; pe marginea de jos a staniolului se aplică, pe gîtul sticlei, un guler special cu marca întreprinderii, anul de tiraj ș.a.; sticlele se învelesc în foiță de hîrtie albă și se ambalează în lăzi sau containere speciale.

Defectele șampaniei:

- tiraj defectuos, cînd șampania nu produce suficient bioxid de carbon;
- spumă insuficientă — atunci cînd șampania turnată în pahar nu-și menține spuma cîteva minute;
- mască, atunci cînd pe pereții sticlei se observă un depozit fin de drojdii;
- albăstreala — șampania are o culoare albastră-vineție;
- depunerea tartroasă — pe fundul sticlei apar cristale mărunte, formînd un depozit granulos;
- gusturi neplăcute, cum ar fi cel de dop, de oxidare, de cauciuc, de plumb, de metal ș.a.

Producerea vinurilor spumante de tip șampanie este un proces îndelungat și foarte migălos, cu pierderi de cca 20% din cauza dificultății separării drojdiilor, a spargerii sticlelor, a manipulărilor și a folosirii a două rînduri de dopuri. Pentru a înlătura aceste inconveniente s-au încercat și perfecționat metoda șampanizării în acratafoare (rezervoare mari) după o tehnologie specifică, dar șampania obținută n-a fost la nivelul calitativ al celei produse după metoda clasică (champenoise).

Vinul spumos este un vin impregnat cu bioxid de carbon și adaus de licoare, avînd caracteristici asemănătoare cu ale șampaniei. Fabricarea acestui vin a izvorît din necesitatea de a pune la dispoziția oamenilor un produs mai ieftin, asemănător cu șampania. Vinul spumos se realizează, la noi în țară, în două sortimente: alb și roze, grupate după conținutul în zaharuri reducatoare în seci, demiseci și demidulci.

Tehnica preparării vinului spumos prevede următoarele faze și operațiuni:

— pregătirea vinului pentru saturare cu bioxid de carbon;

— saturarea vinului cu bioxid de carbon (operațiune complexă, realizată cu aparate speciale — saturatorul de CO_2, dozatorul de licoare și mașina de turnare).

După turnare, înainte de a fi livrat pe piață, se păstrează pentru înfrățire cel puțin 30 de zile — timp în care se realizează o mai bună asimilare a licoarei de expediție și a acidului carbonic, realizîndu-se o spumare mai îndelungată a vinului în pahar.

Vinul pelin este un vin la care se adaugă infuzie din tulpina de pelin recoltată în perioada înfloritului, uscată la umbră sau în instalații speciale; are gust amărui-dulceag, aromă caracteristică de pelin.

Vinul pelin poate fi alb, roze sau roșu, după culoarea celui din care a provenit. De asemenea, poate avea un conținut mai redus sau mai mare de zahăr în funcție de sortimentul fabricat.

Vinul pelin se bea de obicei înainte de masă, ca aperitiv sau ca vin de masă de către clienți mai puțin pretențioși.

Vermutul este un vin licoros, ameliorat, de culoare gălbuie-aurie sau roșie-rubinie, cu macerate din plante aromate și adaus de spirt și zahăr. Pentru obținerea maceratului de vermut se folosesc, în diferite proporții, o serie de plante sau fructul acestora (flori de coada șoricelului, pelin, vinariță, chimion, coriandru, anason dulce, flori de isop, rizom de stînjenel, măcеșe, maghiran, sulfină, mușețel, petale de trandafir ș.a.). Aceste plante se usucă, se mărunțesc, se macerează cu un distilat de vin, după care se filtrează și se întrebuințează în diferite proporții la fabricarea vermutului.

Principalele caracteristici ale vermutului: gust amărui, grad alcoolic ridicat — 15—16% în volume, care se obține prin alcoolizarea vinurilor seci; aromă caracteristică imprimată de maceratul de plante; dulceață potrivită, variind între 60—160 g/l.

Vinurile speciale ameliorate sînt vinuri alcoolizate, tari, ce au 17—20% vol. alcool, fiind supuse unei tehnologii speciale de pregătire. Amintim cîteva:

Vinul de Jeres (Xeres sau Sherry), denumit astfel după orașul Xeres din Spania, se obține din soiurile Palomina și Piedo-Ximenes.

Strugurii se culeg cînd conțin 25—27% zahăr și 4—5 g/l aciditate, după care se zdrobesc și se presează, obținîndu-se mustul care se pune la fermentat în vase mici de pînă la 500 l la temperatura constantă de 18—20°C supunîndu-se unor procese tehnologice de prelucrare specifică.

Vinurile de Jeres sînt seci sau dulci, au tăria alcoolică între 18—20,6% vol. alcool, zahăr între 20—67 g/l, gust asemănător cu cel de nuci verzi și de foi de țigară de rancio și un complex de arome, buchet dificil de precizat.

Vinul Malaga, denumit astfel după orașul Malaga din Spania, se obține din soiurile de struguri Piedro-Ximenes, Lavren, Perruna, Molar, Malvasia, culeși la coacere deplină. Mustul obținut se alcoolizează ușor, se lasă să fermenteze, transformîndu-se în vin care se folosește ca materie primă pentru pregătirea vinurilor de tip Malaga. Pe lîngă vin, se mai folosesc și alte materii prime: Arropa — concentrat de must; Maestro — un mistel, amestec de must și alcool; Tierno — un preparat din struguri stafidiți cu apă și alcool; Color — un must colorat. Din aceste produse combinate în diferite proporții se obțin diverse tipuri de vin de Malaga, cu gust, dulceață, aromă și tării specifice.

Vinul Malaga are o culoare închisă, chihlimbarie, uneori foarte deschisă, tărie alcoolică medie — 16—17% vol. alcool, zahăr 18—19%, gust amărui, miros specific de gudron. Vinul de Malaga se poate păstra timp îndelungat fără să-și piardă din calități avînd un conținut ridicat de alcool, zahăr și extract.

Vinul Madera își datorează denumirea insulei Madera, de unde provine; se prepară din struguri Verdhelo, Sercial, Tinto, Malvasia, din care se obține un must fără dezdrobonarea ciorchinilor, care se fermentează, obținîndu-se la început un vin astringent ce se alcoolizează pînă la 20% vol. alcool cu rachiu de tescovină. Se obțin astfel vinurile brute cu tării alcoolice diferite care se supun cupajării pentru a se obține tipurile dorite de vin Madera. Problema principală în obținerea vinului Madera constă în tratarea termică, efectuată prin diferite procedee, dintre care cel mai eficace este în camere de maderizare (cu temperaturi mari și reglabile), deoarece permite dirijarea tratamentului. Durata de păstrare la căldură și temperatură a vinurilor supuse tratamentului depinde de calitățile vinului ce urmează a se obține.

Vinul Madera are culoare variabilă de la cea a esenței de ceai, pînă la chihlimbarie închisă, gust și nuanță de caramel, buchet format din acizi volatili, esteri și aldehide, tărie alcoolică în jur de 18% volume, zahăr 0,6—2%.

Vinul de Porto își are denumirea de la orașul Porto din Portugalia. Se prepară din soiurile roșii: Bastardo — Alvaretio — Souzia și Turigo, precum și din soiurile albe ca Muscat, Verdhelo, Malvasia.

Strugurii se culeg cînd sînt bine copți, fără a fi stafidiți, după care se zdrobesc cu ciorchini. Sînt lăsați la fermentare timp de 14 ore, obținîndu-se un must care se alcoolizează apoi cu distilat de vin. Vinurile sînt supuse unor tratamente tehnologice specifice, după care se trag în vase de lemn cu capacitate de 500 l, supunîndu-se păstrării în încăperi de suprafață, cu temperaturi ridicate.

Se deosebesc trei sortimente de Porto: *alb* — care are o ușoară nuanță de maderizare; *rubiniu* sau *roșu* și *comun*. Cel mai răspîndit sortiment este Porto alb, de culoare aurie pînă la chihlimbarie, gust specific, tărie alcoolică 18—23% vol. alcool.

Vinul de Marsala este un sortiment intermediar între Jeres și Madera, denumirea provenindu-i de la orașul Marsala din Sicilia. Se obține în special din soiurile Catarratto și Inzolia, ambele de culoare albă.

Marsala este un vin realizat prin cupajarea vinului propriu-zis cu must fiert, must alcoolizat și alcool.

Proporțiile în care se realizează cupajul diferă în funcție de cerințele pieței, obținîndu-se vinuri seci, demiseci, demidulci.

Vinul Tokay este unul dintre cele mai renumite vinuri ungurești. Culoarea diferă de la galben auriu la chihlimbariu închis, cu gust specific dat de procesele de esterificare (asemănător cu coaja de pîine proaspătă), ca urmare a faptului că în perioada de formare se păstrează pe gol. Tăria alcoolică variază de la 16—20% vol. alcool, conținutul de zahăr fiind între 12—20%.

Vinul Cahor se obține din struguri cultivați în centrul viticol Cahor din Franța. Tăria alcoolică este de 16—18% vol. alcool, conținutul de zahăr 12—18%, intens colorat, bogat în extract, cu gust catifelat, amintindu-l pe cel de afine sau coacăze negre.

Fabricarea coniacului

Coniacul este băutura alcoolică obținută prin distilarea vinurilor din regiunea Cognac (Franța), distilatul fiind învechit și pus în consum în diferite sortimente.

Fabricarea coniacului datează din secolul al XII-lea, cînd producătorii de vin din regiunea Charente și Charente-Maritime, întîmpinînd greutăți în exportul vinului, au început distilarea pentru a obține un concentrat redus ca volum, însă cu tărie alcoolică mare.

În lume se produc astăzi multe distilate de vin, dar adevăratul „coniac" este cel obținut în regiunea Cognac, care beneficiază de o fericită combinație între soare, umiditate și sol calcaros, adică tocmai factorii care condiționează obținerea unor struguri de calitate superioară.

Caracteristica distilatului de vin din regiunea Charente este aceea că păstrează aroma naturală a vinului, fără a-i denatura gustul, ceea ce îi asigură supremația pe piața mondială.

Vinurile pentru coniac au tăria alcoolică de 7—10% vol. alcool, au aciditate mare și sînt distilate la scurt timp după terminarea fermentației, cel mult pînă în primăvara următoare pentru ca vinul să nu mai sufere transformări. Distilarea se face în două faze, cu ajutorul alambicului, care asigură degajarea în distilat a buchetului caracteristic. Tăria alcoolică a primului distilat este de 27—30%, iar a celui de al doilea — 69—71% vol. alcool. Se afirmă că superioritatea coniacului nu se datorează numai strugurilor (vinului) și climatului, ci și calității lemnului din care sînt făcute butoaiele în care se învechește distilatul. Francezii spun că există o afinitate naturală și misterioasă între lemnul și băutura din regiunea respectivă, lemnul transmițînd băuturii aroma și taninul său fin, fără însă a o domina.

Fabricarea coniacului (Vinarsul) în țara noastră. Industria de specialitate, folosind metoda clasică de obținere a coniacului, asigură materia primă, respectiv vinul pentru distilare, pe care-l supune apoi tehnologiei specifice de fabricare și proceselor de învechire. O primă atenție se acordă selecționării vinurilor destinate distilării, care trebuie să aibă arome sau mirosuri fine, aciditatea ridicată și o tărie alcoolică mai scăzută.

Prin distilare, se înțelege trecerea unui lichid în stare de vapori prin fierberea lui într-un recipient și condensarea vaporilor printr-un sistem de răcire. Distilarea vinului pentru fabricarea coniacului urmărește separarea alcoolului etilic și a unor substanțe volatile, care să treacă în distilat pentru formarea buchetului.

Distilarea poate fi simplă sau fracționată. Se spune că este simplă cînd se urmărește extragerea totală a alcoolului etilic și a celorlalte substanțe volatile. Distilarea fracționată urmărește separarea unor substanțe volatile de altele, pe baza diferenței dintre punctele lor de fierbere, condensînd vaporii care sînt eliminați în diferite momente.

La distilarea vinului se disting trei faze:

- prima, în care se obțin așa-zisele „frunți", ce conțin elemente volatile cu mirosuri neplăcute (produse de oxidare ale alcoolului etilic); aceste elemente au temperatura de fierbere între 20,8 și 77,5°C;
- a doua, în care se obține distilatul de mijloc, la temperaturi între 78,3 și 121°C, cu o tărie alcoolică de la 27—33% volume la distilarea vinului și de la 60—70% volume la redistilarea distilatului crud; în distilatul de mijloc sînt cuprinse majoritatea substanțelor cu mirosuri plăcute — alcooli superiori și esteri aromați;
- în a treia fază se continuă fierberea după 128° C pînă la 223,5°C, timp în care fierb și se adaugă elementele cu mirosuri neplăcute ce constituie așa-numitele „cozi".

Distilatul crud, în faza a doua, se examinează analitic, se egalizează, adică se aduce la tăria alcoolică dorită după care se degustă și se clasifică, pentru a forma partizi mai mari în vederea obținerii unor coniacuri superioare, mijlocii sau pentru consumul curent.

Distilatul se pune apoi *la învechire* în vase de stejar, în spații speciale destinate acestui scop, la temperaturi de 15—20°C, la umiditate constantă, pentru a se diminua pierderile prin evaporare. În perioada învechirii, distilatul necesită o serie de îngrijiri specifice, cum ar fi facerea plinului, examinarea periodică, aprecierea organoleptică ș.a.

Învechirea naturală a coniacului durează 3—15 ani și chiar mai mult, timp în care se produc pierderi pînă la 10% în volum și chiar 27—30% în alcool. Din această cauză s-au făcut experiențe pentru învechirea rapidă a distilatelor și obținerea coniacului comercial, ajungîndu-se la rezultate pozitive, însă sub nivelul calitativ al produselor obținute prin învechirea naturală.

Pentru exemplificare, amintim că unele din coniacurile românești sînt pregătite din distilate învechite; pînă la trei ani, „coniacul cu trei stele"; peste trei ani, „coniacul cinci stele"; între 3—5 ani, coniacul Dunărea; între 3—6 ani, coniacul Milcov; peste 8 ani, coniacul superior Tîrnave.

Condiționarea coniacurilor cuprinde operațiunile de cupajare și tratare. Cupajarea are ca scop obținerea producției finite în partizi mari, cu anumite condiții, pe categorii, în funcție de tipul sau marca coniacului. Cupajarea coniacurilor presupune adăugarea apelor extractive alcoolizate, a apelor aromate, a siropului și caramelului.

După cupajare, coniacul se condiționează prin călire, filtrare și conservare sau îmbuteliere. Odată condiționat, nu se pune imediat în vînzare, ci se lasă o perioadă de minimum trei luni în vederea asimilării elementelor componente (înfrățirii) și stabilirii însușirilor organoleptice.

Conservarea coniacului, după ce a atins parametrii specifici sortimentului, se poate face în recipienți emailați sau în sticle închise ermetic, pentru a evita pierderile cantitative și calitative.

Îmbutelierea coniacului se face în sticle destinate fiecărui sortiment, prin filtrare, după care se dopuiesc, se capsulează și se etichetează. Înainte de capsulare și etichetare, sticlele umplute cu coniac se controlează pentru a nu avea impurități.

Expedierea coniacului se face în lăzi-navete, la distanţe mici, şi în lăzi închise sau containere, la distanţe mai mari.

În ţara noastră se produc mai multe sortimente de coniac, dintre care amintim: coniacurile comune — Zarea 3 stele, Cluj-Napoca, Vrancea, Vaslui, Timiş, Triumf — şi coniacurile superioare Zarea 5 stele, Dunărea, Milcov, Murfatlar, Tîrnave, Moldova, Unirea.

Caracteristicile comune sortimentelor de coniac pot fi sintetizate astfel:

- aspectul — lichid limpede, cu luciu cristalin, fără sedimente sau particule în suspensie;
- culoarea — de la galben-auriu deschis, la galben-auriu închis;
- mirosul şi gustul — aromă şi buchet plăcut, armonios, caracteristic coniacului comun sau vechi (la cele superioare);
- concentraţia alcoolică — între 38—45% volume alcool, la 20°C, corespunzător sortimentului de coniac.

Sortimente de vinuri din unele ţări

Franţa. Prin poziţia geografică, climat, varietatea solului şi a produselor viticole, Franţa deţine un loc de frunte în ierarhia mondială, cu toate că nu are cea mai mare producţie viticolă din lume.

Principalele regiuni viticole ale Franţei sînt: Alsacia, dealurile Jura, Burgogne, dealurile Rhonului, podgoriile din sud, Bordeaux, Valea Loirei şi Champagne.

Alsacia produce vinuri albe, în general seci şi buchetate. Principalele sortimente sînt: Gewurztraminer, Riesling, Tokay de Alsacia, Muscat de Alsacia şi Pinot sau Clevner.

Dealurile Jura sînt renumite prin sortimentele de vinuri albe de consum ca şi pentru cele roşii, comercializate sub numele d'Etoile — vinurile albe şi Arbois — cele roşii şi roze.

Regiunea viticolă Bourgogne cuprinde podgoriile de la Dijon la Lyon, de unde provin renumitele sortimente Aligote şi Chardonnay — vinuri albe, Pinot noir şi Gamay — vinuri roşii.

La rîndul său, regiunea viticolă Bourgogne cuprinde trei podgorii mai importante: Chablis, renumită prin vinuri albe seci şi generoase, de culoare galben-verzuie; „dealurile de aur" produc vinuri roşii cu buchet pronunţat, plin, care prin învechire cîştigă în calitate. Bourgogne este cunoscut şi prin vinurile sale roşii uşoare, dintre care amintim renumitul vin roşu de Beaujolais, obţinut din cunoscutul soi de struguri gamay.

Dealurile Rhonului cuprind podgoriile dintre Lyon şi Avignon; dealurile Rotie, Hermitage, Clairette de Die şi Chateuneuf-du-pape. Această zonă viticolă produce în principal vinuri roşii robuste, generoase, cu tărie alcoolică ridicată. Sortimentul denumit Chateauneuf-du-pape este cel mai cunoscut. Se produc în cantităţi mici şi vinuri roze, cel mai cunoscut fiind Tavel, precum şi vinurile albe, în general seci şi destul de pline, dintre care amintim Condrieu şi St. Peray.

Zona viticolă din sud reuneşte podgoriile (regiunile) Provence, Languedoc şi Roussillon. Această zonă asigură cea mai mare parte din producţia de vinuri de consum curent albe, roze şi roşii care stau la baza pregătirii a numeroase aperitive pe bază de vin. Tot aici se mai găsesc şi unele sortimente de vinuri dulci naturale. Bordeaux-ul este o importantă zonă viticolă a Franţei, în care excelează renumitele vinuri de Chateau.

Vinurile de Bordeaux sînt rezultatul unor amestecuri de soiuri, principale fiind vinurile albe — Semillon şi Sauvignon, vinurile roşii — Merlot, Cabernet, Malbec şi Verdot. Acestea sînt vinuri uşoare, fine, buchetate, bogate în tanin ceea ce favorizează învechirea.

Principalele podgorii din zona viticolă Bordeaux sînt: Médoc, Graves, Sauternes, St. Emilion şi Pomerol. Podgoria Médoc produce cele mai renumite vinuri roşii dintre care St. Estèphe, Pauillac, St. Julien, Margaux, Château Lafite, Château Margaux şi Château Latour. Podgoria Graves dă în general vinuri albe, comercializate sub denumirea de Graves şi Graves superior. Totodată, în împrejurimile Bordeaux-ului se produc vinuri roşii dintre care cel mai renumit este Château Haut-Brion.

Podgoria Sauternes este cunoscută în toată lumea pentru vinurile sale albe, de o excepţională calitate, cu buchet, pline şi cu tărie alcoolică ridicată. Printre sortimentele cele mai cunoscute amintim: Château Yquem, Château la Tour-Blanche, Château Coutet (Barsac).

Podgoria St. Emilion a devenit celebră pentru vinurile sale roşii, comercializate sub denumirea St. Emilion. Există şi cîteva sortimente de Châteaux-uri ca Château Ansone, Château Belair şi Château Pavie.

Zona viticolă Valea Loirei constituie regiunea de mare producţie pentru vinuri albe, roşii şi roze; în general uşoare, fructuoase pot fi consumate tinere. De un renume deosebit se bucură renumitul roze de Anjou.

Zona viticolă Champagne aflată în regiunile Reims şi Epernay este renumită prin cultivarea sortimentelor de struguri pentru şampanie — Pinot noir, Pinot meunièr şi Chardonnay.

Italia. Avînd cea mai mare cultură de viţă-de-vie, ca suprafaţă şi producţie, Italia ocupă primul loc în lume.

Cele mai renumite zone şi podgorii sînt: Lombardia, Tyrol, Piemont, Veneţia, Toscana, Roma (Lazio) şi Neapole, Sicilia şi Sardinia.

În Lombardia se cultivă soiul Nebiolo care dă un vin sec şi aspru ce-şi îmbunătăţeşte calităţile prin învechire, fiind comercializat sub denumirea de Sassella, Grumello, Inferno, La Gratta.

Tyrolul este cunoscut prin vinurile roşii, fructuoase, Lagrein şi St. Magdalener sau mai uşoare, cum ar fi Kaltererseе.

Piemontul constituie zona viticolă tipică italiană, în care se produc vinuri roşii puternice, catifelate şi calde. Dintre cele mai cunoscute amintim Barbera, Barolo, Grignolino, Freisa. Zona produce în egală măsură vinuri spumante, precum şi vinuri folosite la fabricarea vermuturilor la Torino.

Toscana produce vinul naţional Chianti, vin roşu, uşor, plăcut şi fructuos.

Zonele viticole Roma (Lazio) şi Neapole produc în general vinuri albe, destul de calde şi catifelate — Castelli-Romani, Frascati, Orvieto în regiunea Romei, Lacrima Cristi şi Vesuviani în zona Neapole.

Sicilia şi Sardinia produc vinuri roşii, roze şi albe, cele mai cunoscute fiind vinurile de desert Marsala.

Elveţia. Producţia Elveţiei oferă vinuri albe şi roşii agreabile, plăcute, uşor de suportat, buchetoase, fructuoase, cu caracter pronunţat, gust de învechire variat, seci sau demiseci, puţin acide, cu tărie alcoolică nu prea ridicată. Se disting trei zone (regiuni) viticole corespunzătoare frontierelor lingvistice elveţiene: franceză, germană şi italiană.

Elveţia produce cantităţi mici de vinuri, dar de o diversitate sortimentală nemaiîntîlnită în alte ţări, în măsură să satisfacă cele mai diverse şi rafinate gusturi.

Republica Federală Germania. În această ţară a început să se acorde mai multă grijă culturii viţei-de-vie şi vinificaţiei, obţinîndu-se rezultate bune comparativ cu clima deosebită (pînă la 52° latitudine nordică). Se produc în general vinuri albe din soiurile: Riesling, Sylvaner şi Müller-Thurgau, cele mai importante zone fiind Rhinul şi Moselle. În zona Rhinului principalele sortimente sînt Rüdesheimer, Johannisberg, Niersteiner şi Liebfraumileh — vinuri uşor colorate, pline, dulcegi. În zona Moselle întîlnim Zeltinger, Piesporter, Bernkasteler, Moselblumchen — vinuri mai seci, uşoare şi strălucitoare. Tot aici se produc vinurile spumante germane cunoscute sub denumirea de „Sekt".

Caracteristica comercializării vinurilor germane o constituie îmbutelierea exclusivă în sticle tip „Rhin" şi faptul că se servesc în pahare speciale, uşor colorate.

Spania. Una dintre cele mai mari țări producătoare de vin din Europa, alături de Italia și Franța este Spania. Podgoriile spaniole se întind de-a lungul principalelor ape curgătoare, pe dealurile din apropierea mării, cît și în provinciile (zone viticole) Catalonia, Navara, Levante, Utiel, Livia, Alicante, Mancha.

Vinurile spaniole au în general o tărie alcoolică destul de ridicată și se comercializează sub denumirea regiunii de unde provin: Rioja, Panades, Murcia, renumite fiind vinurile de Malaga și Jeres (Xeres).

Portugalia. O altă mare producătoare de vinuri, a căror faimă s-a răspîndit în toată lumea, este Portugalia. Sînt renumite vinurile Porto, servite fie ca aperitiv, fie ca vinuri pentru desert. Centrul comercial cel mai renumit este orașul Oporto, care deține supremația în comercializarea vinurilor portugheze. La fel de cunoscut este vinul de Madera, cu gustul și aroma specifică, servit în principal ca vin de desert.

U.R.S.S. În Uniunea Sovietică se produc vinuri de masă albe și roșii, vinuri de desert și vinuri spumante (șampanie).

Vinurile albe de masă provin în principal din Gruzia, Ucraina, Azerbaidjan și regiunea Rostov. Vinurile gruzine sînt ușoare, proaspete, de culoare auriu-deschis, cu aromă deosebită și tărie alcoolică 10,5—13% volume. Cele mai bune vinuri gruzine se produc în regiunea Kahetia, unde sînt renumite sortimentele Tindali, Tolicauri, Silvaner. Aceste vinuri se asociază perfect cu apa minerală din regiunea Suvorov.

Vinurile din Ucraina au o tărie medie, cel mai bun sortiment fiind Rieslingul, produs în sovhozul Lenin de pe Nipru, care a primit pseudonimul „cel de peste Nipru".

Vinurile din regiunea Rostov, deși au o tărie medie, sînt apreciate ca avînd caracteristici și personalitate deosebite, de exemplu Albul de Don.

În Moldova sovietică se produc sortimente bune de vinuri de masă albe, al căror caracter este pus în valoare de o tărie alcoolică medie și un buchet deosebit. Amintim sorturile Alba de masă, Riesling, Aligote, Semillion.

Azerbaidjanul este recunoscut pentru sortul Baian-Sirei, ale cărui calități sînt puse în evidență după al doilea an de învechire, cînd vinul se înfrățește perfect, întregindu-și aroma și gustul.

Vinurile roșii se produc în aceleași regiuni, fiind mai cunoscute sortimentele Teliani, Mucuzani și Cabernet-Abarn în Gruzia; Cabernet și o varietate de Bordeaux în Moldova.

Vinurile de desert albe sau roșii au tăria alcoolică în jur de 15% volume, iar conținutul în zahăr 3—10%.

În Gruzia se produc sortimentele Cihaveri și Tvisu — albe; Hvancearka, Usahelouri, Kindmarenli — roșii.

Ucraina, Daghestanul și Caucazul produc soiuri de vin de tip european — Barzac și Chateau-Ichem.

În Crimeea, la Livadia, Piatra Roșie și Gurzufa din struguri de muscat se prepară sortimentele: Muscat desert, Muscat alb, Piatra roșie, Muscat roze, Țărmul sudic, Muscat roșu Tavrid. Aceste vinuri au un conținut mai ridicat de zahăr (20—30%) și alcool (12—16%). Tot în Crimeea se produce și o varietate de Tokay din soiul de struguri Furmint, a cărui cultură este extinsă și în R.S.S. Tadjică, R.S.S. Uzbecă și R.S.S. Turcmenă.

Vinurile spumante de tipul șampaniei se produc în următoarele sortimente: seci, demiseci, demidulci și dulci.

Evidența operativă, prețurile și eficiența economică a serviciilor din restaurante

EVIDENȚA TEHNIC-OPERATIVĂ DIN SALOANELE RESTAURANTULUI

Servirea corectă și operativă a clienților presupune că unitățile de alimentație publică să utilizeze, potrivit unor reglementări specifice, statornicite prin sistemele informaționale ale forurilor tutelare centrale, evidențe proprii privind modalitățile de luare a comenzilor, marcarea preparatelor și băuturilor ce urmează a fi servite, precum și modul în care se fac încasările. Acest sistem diferă de la unitate la unitate, nu numai în funcție de structura sortimentală, ci și de modul în care este organizată servirea clienților. Corespunzător acestora se organizează și se realizează diferențiat luarea comenzilor, marcarea preparatelor și băuturilor, precum și încasarea contravalorii consumației.

Luarea comenzii de la clienți se face verbal, trecîndu-se direct la executarea ei în unitățile cu plata la vînzător (barman), și în scris la cele în care servirea se face prin ospătari, pentru a putea întocmi bonurile de marcaj și a ridica produsele respective de la secții.

Luarea comenzii în scris de la client se poate face pe carnete simple, de dimensiuni convenabile, sau pe carnete tipizate, imprimatele respective putîndu-se folosi și la ridicarea produselor de la secții.

Pe carnetul de luare a comenzilor ospătarul va nota: numărul mesei, numărul de persoane, preparatele și băuturile ce urmează a fi servite, cu precizarea cantităților (porții, bucăți, sticle etc.). Pe baza acestor însemnări se întocmește bonul de marcaj, cu mîna sau prin casă.

Bonurile de marcaj manual se întocmesc pe formulare tipizate, numerotate, în două exemplare, specificîndu-se următoarele date: secția (bucătărie, bar, bufet etc.); cantitatea solicitată pentru fiecare produs, cu indicarea prețului pe unitate de măsură și a valorii totale la poziția respectivă, totalul valoric al bonului de marcaj, rezultat din însumarea valorii pozițiilor marcate; numărul de marcă al ospătarului, semnătura acestuia și data, eventual numărul mesei sau al camerei. În situația în care nota de plată se întocmește de casier sau țal se va evidenția numărul mesei și numărul de persoane ce au fost servite. Există situații în care bonul de marcaj se întocmește în trei exemplare.

Circuitul documentului și numărul de exemplare în care acesta se întocmește sînt în funcție de felul în care se face nota de plată — prin ospătar, prin casier sau țal.

Cînd nota de plată o face direct ospătarul, bonul de marcaj se întocmește, de regulă, în două exemplare: originalul se predă la secții, pentru ridicarea mărfii, iar al doilea rămîne la cotor, servind la întocmirea corectă a notei de plată. Dacă bonul de marcaj se întocmește în trei exemplare, al treilea poate rămîne pe masa clientului, pentru a-l informa asupra a ceea ce a comandat și asupra prețului comenzilor.

La notele de plată întocmite de casier sau de ţal bonurile de marcaj se întocmesc tot în două exemplare, ambele predîndu-se casierului care verifică corectitudinea lor; acesta restituie apoi originalul vizat ospătarului, pentru a putea ridica marfa de la secţie. Copia rămîne la casier, care deschide imediat nota de plată pentru masa menţionată pe bonul de marcaj. La unităţile fără case de marcaj, dar cu întocmirea notei de plată prin casier, bonul de marcaj se întocmeşte în trei exemplare, ultimul rămînînd la carnetul ospătarului.

Bonul de marcaj prin casă se întocmeşte în unităţile dotate cu aparate de marcat. Există diferite tipuri de case de marcat.

Efectuarea marcajului preparatelor şi băuturilor prin casă presupune ca ospătarii să cunoască modul de funcţionare a casei de marcat; în acest scop, vor fi instruiţi de ospătarii principali sau de casieri.

Indiferent de tipul de casă de marcaj, înainte de a începe serviciul, ospătarul va primi cheia pentru butonul vînzător din ziua respectivă, sub semnătură. El va verifica fixarea valorii zero la poziţia pe care va lucra, urmărind emiterea de către maşină a unui bon cu poziţia de fixare a valorii zero, care se înregistrează şi pe banda de control.

Pe parcursul efectuării serviciului, ospătarul notează comanda dată de client pentru preparatele şi băuturile ce urmează a fi servite, după care întocmeşte la casă bonurile de marcaj pe secţii.

În acest scop, ospătarul introduce butonul vînzător (cheia) în broasca respectivă, roteşte spre stînga şi apasă spre interior, butonul (cheia) rămînînd blocat; apoi se bate pe taste valoarea fiecărei poziţii şi se apasă pe butonul corespunzător secţiei de unde urmează să se ridice produsele. În final, se apasă pe butonul de total, după care aparatul emite bonul respectiv, din care rezultă valoarea fiecărei poziţii, totalul, secţia, data, numărul bonului etc.

Pe bonul astfel obţinut ospătarul înscrie în clar sau codificat cantitatea şi denumirea produselor ce urmează a fi ridicate, după care predă bonul şefului de secţie pentru a se executa comanda. La unele unităţi, pe bonul emis de aparatul de marcat sau pe cele scrise de mînă se notează şi ora la care au fost predate la secţie, pentru a determina operativitatea executării comenzilor.

Dacă ospătarul greşeşte apăsînd un buton din tasta cu cifre, acesta este eliberat prin apăsare pe butonul corect de pe aceeaşi coloană de cifre (pe verticală).

În situaţia înregistrării unei sume greşite se apasă pe butonul de corecţie (anulare), pentru revenire în poziţia iniţială. Corecţiile se fac înainte de a se acţiona subtotalul (înregistrarea pe secţii) sau totalul.

Dacă din neatenţie s-a înregistrat greşit o sumă, bonul respectiv nu se mai poate anula. În acest caz, se raportează şefului de unitate sau casierului, care anulează bonul respectiv şi îl ia în evidenţă pentru scădere din gestiune la terminarea programului şi citirea „casei". Şeful unităţii şi şeful secţiei semnează pentru certificare.

După terminarea programului de lucru, ospătarii se prezintă la şeful de unitate sau la casier, pentru a efectua citirea casei. Cu această ocazie, se stabileşte totalul vînzărilor fără remiză, pe fiecare ospătar şi pe secţii. Dacă este cazul, din aceste totaluri se scad bonurile anulate ca urmare a unor greşeli de înregistrare, precum şi returile.

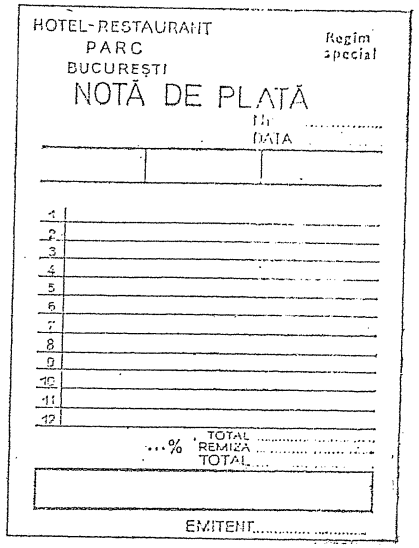
Returile de mărfuri la secţii se pot face, în cazuri excepţionale, pentru mărfurile care nu au suferit transformări, întocmindu-se un bon de marcaj manual cu produsele respective, pe care se face menţiunea *„retur"*, se vizează de şeful unităţii şi se semnează de gestionarul secţiei care a primit marfa. În general bonul respectiv va avea aceleaşi date (elemente) ca şi bonul de marcaj utilizat pentru ridicarea mărfurilor de la secţii. La întocmirea borderoului de încasări, valoarea acestor bonuri se înscrie în „roşu" şi se scade din marcaj.

Unele unităţi de alimentaţie publică au în dotare case de înregistrare care execută simultan operaţiunile de marcaj şi de întocmire a notei de plată.

Încasarea contravalorii consumaţiilor se face pe baza *notelor de plată* în unităţile unde servirea se realizează prin ospătari, pe baza bonurilor emise de casă, la unităţile fără ospătari, şi fără note de plată sau bon — la unele unităţi ambulante ale comerţului stradal sau în locuri de agrement, staţiuni etc. Trebuie menţionat că în toate unităţile de alimentaţie publică, unde servirea se face prin ospătari, întocmirea şi eliberarea notei de plată sînt obligatorii, indiferent de valoarea consumaţiei.

Notele de plată, ca şi bonurile de marcaj, pot fi întocmite manual sau mecanic, ultimele realizîndu-se prin casele de marcaj care eliberează bonuri cu valoarea consumaţiei sau note de plată la anumite tipuri de aparate de casă.

HOTEL - RESTAURANT
PARC
BUCUREŞTI
Regim special
NOTĂ DE PLATĂ
Nr.....
OSPĂTAR..... MASA..... CAMERA..... LEI
DATA..... ...% TOTAL REMIZA TOTAL


HOTEL-RESTAURANT
PARC
BUCUREŞTI
Regim special
NOTĂ DE PLATĂ
Nr. .....
DATA
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
...% TOTAL REMIZA TOTAL
EMITENT.....

În practica unităţilor de alimentaţie publică se întîlnesc diferite formulare tipizate de note de plată, aprobate, după caz, de organele centrale în subordinea cărora se găsesc unităţile respective.

O notă de plată trebuie să cuprindă următoarele date: denumirea unităţii, numărul notei, numărul de masă, numărul de persoane, cantitatea consumată pentru fiecare preparat sau băutură, cu specificarea preţului pe unitatea de măsură şi a valorii totale la poziţia respectivă, totalul consumaţiei la produsele pentru care se percepe remiza, cota şi valoarea acesteia, produsele servite pentru care nu se aplică remiză, totalul general, semnătura ospătarului, numărul de marcă al acestuia şi data.

Unele unităţi de alimentaţie publică care servesc şi clienţi din unităţile de cazare folosesc note de plată care cuprind numărul camerei şi semnătura clientului, pentru confirmarea consumaţiei şi acceptul pentru efectuarea plăţii în contul său de la hotel. În acelaşi mod se procedează şi în cazul clienţilor care servesc masa cu plata în cont (comenzi anticipate). Pentru consumaţiile achitate în tichete valorice, se va specifica pe nota de plată: „achitat cu tichete".

Notele de plată pentru grupurile de turişti sau turişti individuali, pentru care plata se face prin virament, vor conţine şi date referitoare la grup (denumirea şi simbolul), numărul de comandă şi emitentul, numele ghidului sau delegatului, eventualele bonificaţii (reduceri) acordate, semnăturile şefului de unitate, ale ospătarului şi ghidului şi, de asemenea, ştampila unităţii.

Notele de plată sînt întocmite de ospătar, casier sau ţal, manual sau mecanizat, cu ajutorul caselor de marcaj în baza bonurilor de marcaj pentru produsele efectiv consumate. Cei care le întocmesc poartă răspunderea corectei lor alcătuiri, avînd întotdeauna obligaţia ca înainte de a le prezenta clienţilor să le verifice conţinutul, pentru a evita eventualele erori.

În cazul unor unităţi dotate cu case de marcaj în care plata se face direct la vînzător, bonul emis de casa de marcaj ţine loc şi de notă de plată.

Notele de plată în numerar, achitate de client în restaurant, se întocmesc în două exemplare: originalul se lasă clientului, iar copia se păstrează de către ospătar sau casier. Cele achitate de client prin casieria hotelului se întocmesc tot în două exemplare, semnate de client pentru confirmare, după care originalul se predă imediat la recepţia hotelului sub semnătură, menţionîndu-se ora predării; copia rămîne la ospătarul care a întocmit nota sau la

OIT/OJT/IHR..... REGIM SPECIAL
RESTAURANT.....

NOTA DE PLATĂ ÎN VIRAMENT Nr

din data.....19.....

GRUP/TURIST..... NR. PERSOANE.....
COMANDA/SIMBOL..... EMISĂ DE .....
GHID (DELEGAT)..... OSPĂTAR .....

DENUMIREA PREPARATELOR	U.M.	CANT.	P.U.	LEI	B.

UNITATEA..... **CENTRALIZATORUL VÎNZĂRILOR PE UNITATE**

ÎN ZIUA DE..... LUNA ..... ANUL ..... TURA (SCHIMBUL) .....

Nr. crt.	NUMELE ȘI PRENUMELE OSPĂTARULUI	Nr. mese	VÎNZĂRI PE SECȚII						BONIFICAȚII	REMIZA	TOTAL VÎNZĂRI	DIN CARE				ÎNCASĂRI
			Secția	Secția	Secția	Secția	Secția	TOTAL				Numerar	Virament	Tichete bonuri	În cont	
	TOTAL	*														*

Borderoul de încasări trebuie întocmit cu multă atenție, asigurîndu-se o corelație reală între valoarea bonurilor de marcaj, remiza și totalul notelor de plată. Dacă la verificarea făcută de șeful unității sau de casier, totalul bonurilor de marcaj plus remiza este mai mare decît totalul notelor de plată, diferența va fi suportată de cel care se face vinovat. Cînd totalul notelor de plată este mai mare decît al bonurilor de marcaj plus remiza, diferența rezultată se scoate din realizări, se evidențiază separat în centralizatorul vînzărilor pe unitate.

Pe baza borderourilor de încasări și a documentelor anexă, șeful de unitate sau ospătarul principal delegat întocmesc centralizatorul vînzărilor pe unitate în care evidențiază realizările pe fiecare ospătar, pe secții, remiza,

DESFĂȘURĂTORUL

Notelor de plată prin virament, în cont și pentru tichete-bonuri de masă

A. VIRAMENT			B. ÎN CONT			C. PENTRU TICHETE-BONURI MASĂ		
Nr. comandă/emitent	Nr. notă	Valoarea	Numele clientului - cam	Nr. notei	Valoarea	Nr. notei	Valoarea	Desfășurarea valorică
						TOTAL		*
TOTAL	*		*	*				

ȘEF UNITATE

.....

CASIERIA UNITĂȚII

- Emis chitanța nr. .....
- Primit documentele menționate în desfășurător

Semnătura.....

Data. .....

defalcarea vînzărilor după felul în care se face plata (numerar, virament, în cont etc.), desfășurarea notelor de plată cu virament, în cont și tichete — bonuri.

Acest document servește pentru centralizarea realizărilor zilnice ale unității, cît și la depunerea numerarului și a celorlalte documente la compartimentul financiar-contabil al întreprinderilor.

În practică, în funcție de organizarea unităților, pot apărea aspecte de excepție de la regulile enunțate anterior, astfel:

— în unitățile în care marcajul se face de către ospătari prin „casă", în borderoul de încasări nu se mai face desfășurarea bonurilor de marcaj, ci se vor înscrie totalurile bonurilor de marcaj pe secții, respectîndu-se însă celelalte reguli amintite;

— în unitățile care practică „sistemul francez", borderoul de încasări se întocmește de către casier, după care se verifică și se semnează de către ospătar și de către gestionarii secțiilor care au eliberat marfa;

— în unitățile, secțiile și punctele de vînzare în care plata se face direct la vînzător, numerarul se predă șefului de unitate pe bază de „monetar" întocmit în 2 exemplare (cu semnături de predare și primire) la care, în cazul în care încasările se fac prin casa de marcaj, se anexează totalul general înregistrat de „casă" în ziua respectivă;

— pentru „vînzările prin virament" se evidențiază în borderou numărul comenzii, emitentul, numărul notei de plată și valoarea;

— pentru „vînzările în cont" se indică numărul de cont al turistului sau datele necesare identificării (nume, numărul mesei, numărul camerei, numărul și valoarea notei de plată).

Se atrage în mod deosebit atenția șefilor de unități asupra faptului că au obligația să verifice zilnic cel puțin 5 ospătari asupra concordanței datelor înscrise în borderoul de încasări, cît și în ce privește corectitudinea întocmirii notelor de plată și a bonurilor de marcaj rămase asupra ospătarilor.

În unitățile fără ospătari, se întocmește de către șeful unității sau lucrătorul gestionar un „monetar centralizator" în baza monetarelor întocmite de casierii sau vînzătorii care nu întocmesc note de plată.

Raportul de gestiune: se întocmește zilnic de către gestionarii secțiilor sau ai unităților de alimentație publică pe baza stocurilor existente și a documentelor de intrare și ieșire a mărfurilor, ambalajelor și tichetelor valorice.

Produsele nealimentare (tutun-țigări, artizanat, pungi etc.) se evidențiază distinct în raportul de gestiune.

Șeful de unitate (în cazul gestiunilor pe secții) și compartimentul financiar-contabil au obligația să verifice corecta întocmire a raportului de gestiune.

Alte evidențe ce pot fi utilizate în unitățile de alimentație publică:

Evidența comenzilor pentru masă — servește la înregistrarea efectivelor de turiști în grup sau individuali pentru care urmează a se asigura servicii de masă. Se completează zilnic datele cerute de formular pe baza comenzilor pentru asigurarea serviciilor sau a altor documente cu acest rol. Formularul servește și la înregistrarea eventualelor decomandări, care se înscriu de regulă în roșu pentru a se evita orice confuzie.

Comanda internă — se utilizează pentru aprovizionarea cu mărfuri de la depozitele proprii și a secțiilor de la laboratoarele de producție.

Se întocmește de regulă cu 24 ore înainte în 2 exemplare, originalul la sursa de aprovizionare, copia la carnet pentru a urmări modul în care s-a onorat comanda.

Nota de predare restituire — se folosește pentru toate mișcările de mărfuri și ambalaje care au loc între gestiunile unității. Transferurile de mărfuri între secțiile aceleiași unități se vor putea face numai cu aprobarea șefului de unitate. Cele între unități cu viza compartimentului comercial-producție.

În cazul predării ambalajelor la furnizori sau unități cu sarcini de recuperare, se folosește formularul „aviz de expediere".

Borderoul de achiziţii. În cazuri de excepţie, cînd depozitele (magaziile) întreprinderilor de alimentaţie publică nu asigură aprovizionarea cu anumite produse, acestea se pot procura direct de pe piaţa ţărănească —. respectînd nomenclatorul mărfurilor şi regimul preţurilor stabilit. Pentru aceste cumpărături se întocmeşte „borderoul de achiziţii" de către cel care procură marfă şi apoi fişa de recepţie calculaţie de către gestionarul primitor. În mod obligatoriu, pe verso-ul borderoului se va înscrie numele şi prenumele producătorului şi domiciliul stabil potrivit datelor din buletinul de identitate.

Fişa de recepţie-calculaţie serveşte pentru confirmarea recepţiei mărfurilor şi ambalajelor sosite direct de la furnizori pe baza avizului de expediere cît şi pentru cele cumpărate cu numerar pe baza borderoului de achiziţii sau bon de vînzare.

Proces verbal de transformare . . . se utilizează pentru a confirma rezultatele specifice producţiei cum ar fi: sacrificarea, tranşarea, eviscerarea, refarisirea, confierea, transformarea şi fabricarea unor preparate (mititei, pastramă, mezeluri, afumături etc.).

Se întocmeşte pentru fiecare operaţiune de transformare de către comisia numită prin decizie de conducerea întreprinderii. Certificarea calităţii produselor rezultate din procesul de transformare este obligatorie.

Registrul de stocuri serveşte pentru evidenţierea zilnică a cantităţilor de mărfuri din gestiunea secţiei bar, şeful de unitate avînd obligaţia să verifice prin sondaj corecta lui întocmire.

Eticheta de preţ serveşte pentru informarea clienţilor asupra preţurilor de vînzare ale mărfurilor expuse în vitrine, rafturi, tonete, galantare, tejghele.

Pe etichetă se înscrie denumirea produsului şi preţul per unitatea de măsură, după caz kg, 100 gr, bucată şi porţie cu precizarea gramajului.

Se semnează pe verso de către şeful unităţii şi se datează.

Se recomandă ca etichetele să fie scrise citeţ pentru a putea fi uşor înţelese şi să nu diminueze estetica şi calitatea produsului, existînd corespondenţă între preţul afişat şi produsul expus.

În unităţile fără ospătari se folosesc liste de preţuri, al căror conţinut trebuie să poată fi citit de la distanţă.

CNT / OJT / IHR .....
RESTAURANTUL.....

NR. FISĂ .....
NR. MASĂ .....

FIŞA DE CONT A TURISTULUI

NUMELE ŞI PRENUMELE TURISTULUI..... NR. MEMBRII FAM. .....
AVIZ SOSIRE COMANDA NR..... SIMBOL.....
FIRMA ..... ŢARA.....

ALOCAŢII MASĂ Lei/zi	CONT SEJUR

DATA	NR. NOTEI DE PLATĂ	NUMELE ŞI PRENUMELE OSPĂTARULUI	VALOAREA NOTEI DE PLATĂ	VALOARE CUMULATĂ	SOLD

LA FIŞĂ SE ANEXEAZĂ NOTELE DE PLATĂ SEMNATE DE TURIST. SE PREZINTĂ TURISTULUI ÎMPREUNĂ CU NOTELE DE PLATĂ PENTRU VERIFICARE

Evidenţa notelor de plată, a bonurilor de marcaj şi a banilor personali ai lucrătorilor serveşte pentru a evidenţia zilnic pe baza declaraţiei lucrătorilor sumele de bani ce le au asupra lor la începerea serviciului precum şi numărul notei de plată şi al bonului de marcaj (cheia) cu care încep vînzarea.

Fişa de cont a turistului — serveşte la urmărirea consumaţiei făcute de turişti care au plătit serviciile anticipat în restaurantele care practică serviciul „à la carte". Se deschide pe baza comenzii de masă, după care se înregistrează în ordine cronologică notele de plată emise pentru mesele servite. Nu se admite înregistrarea notelor de plată în fişa de cont a turistului fără a fi semnate de acesta.

Registrul pentru evidenţa comenzilor la cameră se utilizează numai la unităţile de alimentaţie publică ce asigură servicii la cameră, evidenţiind produsele comandate, ora, ospătarul care a făcut serviciile şi o coloană de observaţii în care se pot face însemnări cu privire la decontare şi recuperarea obiectelor de inventar utilizate la servire.

CNT / OJT / IHR.....
RESTAURANT.....

OFICIUL DE ETAJ / RESTAURANT NR.....

REGISTRUL

EVIDENŢA COMENZILOR LA CAMERĂ

DATA	Nr CAMERĂ	DENUMIREA PRODUSELOR	CANTITATE porţii / buc	ORA	OSPĂTAR	OBSERVAŢII

Lista turiştilor care au micul dejun inclus în tariful de cazare se întocmeşte de recepţia hotelului în 2 exemplare din care 1 exemplar se dă şefului de unitate pentru a cunoaşte numărul de cameră şi numele turiştilor care au inclus micul dejun în tariful de cazare, pentru a putea lua măsuri organizatorice operative de servire a micului dejun.

Tichetul de mic dejun serveşte la decontarea consumaţiei făcută de clienţii care au cuprins micul dejun în tariful de cazare. Pe baza acestor tichete ospătarii servesc micul dejun cu produsele specifice consumate pentru care întocmesc notă de plată. Este interzisă servirea pe aceste tichete a altor mărfuri ca de exemplu băuturi alcoolice, ţigări etc.

*
* *

În activitatea unor unităţi de turism, potrivit prevederilor sistemului informaţional al Ministerului Turismului, se pot întrebuinţa unele formulare cum ar fi: cartela de masă, legitimaţie de masă, situaţia cartelelor de masă distribuite turiştilor, procesul verbal de desfigurare, centralizatorul vînzărilor la cantine-pensiune, meniul turistic, cartea de vizită, meniul zilei, centralizatorul meniurilor pe unitate, tichetul valoric, tichetul legitimaţie, buletinul de anunţare a sosirii-plecării turiştilor, nota de anulare-modificare, lista de decomandare, cererea de restituire etc.

Aceleaşi particularităţi se constată şi în sistemele informaţionale ale altor organe centrale — fapt pentru care îmi permit să recomand lucrătorilor din aceste sectoare să studieze şi să aplice în activitatea practică indicaţiile primite de la forurile superioare din sistema în care lucrează — cele prezentate anterior — reprezentînd numai cadrul de orientare generală.

TERMENELE

de păstrare (arhivare) pentru unele formulare cu regim special folosite de unităţile de alimentaţie publică.

Nr. crt.	Denumirea formularului	Termen de păstrare (ani)
1.	Note de plată cu numerar	3*
2.	Note de plată virament	3*
3.	Note de plată în cont	3*
4.	Benzi control case de marcaj	3*
5.	Bonuri de marcaj	3*
6.	Borderou de încasări	5
7.	Centralizatorul vînzărilor pe unitate în ziua de...	15
8.	Raport de gestiune	15
9.	Monetar	15
10.	Evidenţa comenzilor, pentru masă	1*
11.	Comanda internă	1*
12.	Note de predare-restituire	15
13.	Borderou de achiziţii	15
14.	Fişa de recepţie calculaţie	15
15.	Aviz de expediţie	15
16.	Proces verbal de transformare	15
17.	Evidenţa notelor de plată, bonuri de marcaj, bani personali pe ospătari	1
18.	Registru de stocuri	3*
19.	Fişă cont turist	3*
20.	Tichet mic dejun	3*
21.	Comunicare de preţ nr.	3**
22.	Registru pentru calcularea preţurilor	3*
23.	Comunicare privind aprobarea reţetelor	permanent
24.	Plan meniu	1*
25.	Fişă de magazie	1

* termen de la ultima revizie gestionară
** termen de la data schimbării preţurilor din listă

PRECIZĂRI PRIVIND REGIMUL PREŢURILOR ÎN ALIMENTAŢIA PUBLICĂ

Activitatea practică din unităţile de alimentaţie publică pretinde lucrătorilor din acest sector şi cadrelor de conducere operativă, în special, cunoaşterea unor noţiuni generale privind regimul preţurilor şi tarifelor, tehnica de stabilire sau formare a acestora la preparatele culinare, la produsele de patiserie-cofetărie, la băuturi şi alte mărfuri alimentare puse la dispoziţia populaţiei prin reţeaua de unităţi de alimentaţie publică a comerţului de stat şi cooperatist.

În ţara noastră se acordă o atenţie deosebită problemei preţurilor. Legislaţia în vigoare stabileşte că sistemul de preţuri din economia naţională cuprinde următoarele categorii:

- preţuri ale producătorilor — la produsele realizate de unităţile industriale, de construcţie, agricole şi alţi producători;
- preţuri de livrare — pentru produsele care circulă între unităţile socialiste;
- preţuri cu amănuntul — pentru produsele care se desfac către populaţie sau sînt utilizate la executarea lucrărilor de construcţii pentru populaţie;
- tarife pentru servicii.

Preţurile şi tarifele enunţate mai sus — în conformitate cu cerinţele politicii economico-sociale şi în funcţie de condiţiile de producţie şi desfacere — pot fi: fixe (se aplică la nivelul la care au fost stabilite) şi limită (nivel maxim ce nu poate fi depăşit, dar în cadrul căruia se pot practica preţuri mai mici, cu condiţia realizării beneficiului planificat). Preţurile şi tarifele fixe sau limită pot fi: unice (se aplică pe întreg teritoriul ţării la produsele sau serviciile cu importanţă deosebită pentru economia naţională şi nivelul de trai al populaţiei) şi diferenţiate (stabilite la nivel diferit în funcţie de zone, judeţe, bazine de producţie, sezoane, beneficiari sau destinatari).

La stabilirea preţurilor şi tarifelor se are în vedere preţul de cost antecalculat (totalitatea cheltuielilor normate necesare executării produsului sau prestării serviciului) şi beneficiul (care contribuie la asigurarea reproducţiei lărgite şi la stimularea unităţilor producătoare). De asemenea, la elementele de mai sus, se mai poate adăuga, după caz, impozitul pe circulaţia mărfurilor şi rabatul (adaosul) comercial.

Dintre categoriile de preţuri menţionate, pentru lucrătorii din alimentaţia publică prezintă o importanţă practică deosebită cele cu amănuntul.

Preţul cu amănuntul include: preţul de producţie, impozitul pe circulaţia mărfurilor, rabatul (adaosul) comercial.

Preţurile cu amănuntul astfel stabilite sînt obligatorii pentru toate unităţile comerciale din reţeaua comerţului de stat, cooperatist şi a altor organizaţii obşteşti care vînd bunuri de consum destinate aprovizionării populaţiei.

La desfacerea produselor şi preparatelor prin unităţile de alimentaţie publică se practică preţuri cu amănuntul stabilite de organele competente sau formate pe bază de adaosuri.

Preţurile cu amănuntul pentru produsele şi preparatele ce se desfac prin unităţile de alimentaţie publică sînt stabilite astfel încît să asigure acoperirea unor cheltuieli, dintre care exemplificăm:

— cele legate de aprovizionarea şi depozitarea materiilor prime;
— cele ocazionate de pregătirea preparatelor culinare;
— cheltuieli pentru servirea clienţilor;
— cheltuieli de regie pentru întreţinerea bazei tehnico-materiale din dotare.

De asemenea, se are în vedere realizarea beneficiului şi a impozitelor stabilite.

Preţurile cu amănuntul ce se practică în alimentaţia publică se determină în funcţie de categoria de confort a unităţilor şi gradul de preparare al produselor ce se desfac prin unităţile respective.

La anumite unităţi clasificate în categoria I şi specială — nominalizate — în care se asigură condiţii deosebite de producţie şi servire a clienţilor, la preţurile stabilite se adaugă (potrivit reglementărilor legale), remiza la nota de plată. Neîndeplinirea condiţiilor şi cerinţelor amintite poate duce la suspendarea sau anularea dreptului de a practica remiza.

Încadrarea unităţilor de alimentaţie publică pe categorii se face prin decizii (ordine) ale organelor tutelare, cu acordul comitetelor executive ale consiliilor populare judeţene sau al municipiului Bucureşti şi se revizuiesc periodic.

Particularităţile preţurilor în sectorul de alimentaţie publică

Preţurile produselor ce se desfac prin unităţile de alimentaţie publică se formează prin adăugarea la preţul cu amănuntul a unei cote (adaosul de alimentaţie publică) ce diferă în funcţie de categoria de clasificare a unităţii respective.

Fac excepţie unele produse alimentare, care se iau în calcul la preţurile de livrare, neavînd preţuri cu amănuntul, precum şi produsele de tutun şi cele zaharoase care se desfac la aceleaşi preţuri cu cele din comerţul obişnuit (au preţuri unice).

După modul în care sînt stabilite, preţurile de desfacere în sectorul de alimentaţie publică pot fi:

— preţuri stabilite prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior sau decizii ale comitetelor executive ale consiliilor populare judeţene şi al municipiului Bucureşti, pentru mărfurile cumpărate şi desfăcute în condiţiile specifice fiecărei unităţi de alimentaţie publică (băuturi alcoolice şi nealcoolice, produse de panificaţie, carne, preparate din carne etc.);

— preţuri formate, determinate de întreprinderile de alimentaţie publică sau unităţi pentru preparatele culinare sau produsele de bufet care nu au preţuri stabilite pe categorii de unităţi. Acestea se calculează prin adăugarea la preţul cu amănuntul al produselor alimentare utilizate, a unei cote specifice de alimentaţie publică ce diferă în funcţie de categoria şi tipul unităţii.

Cotele de adaos utilizate la calcularea preţurilor în sectorul de alimentaţie publică, pentru produsele care nu au preţuri de desfacere stabilite pe categorii de unităţi prin ordine ale M.C.I. sau M.T. sînt redate în tabelul de mai jos.

CATEGORIA DE ÎNCADRARE A UNITĂŢII	COTELE DE ADAOS PE GRUPE DE PRODUSE	
	NEPREPARATE	PREPARATE CULINARE
Special	95 %	120 %
I	67 %	85 %
II	50 %	65 %
III	38 %	55 %
Gospodina	35 %	45 %
Ospătării	30 %	40 %

Prin preparate culinare se înţelege totalitatea produselor supuse unui tratament termic în procesul de producţie.

Grupa nepreparatelor o formează produsele care se desfac în forma în care au fost procurate (bineînţeles după spălarea, curăţarea şi porţionarea lor), precum şi cele preparate simplu, adică prelucrate sub formă de salate simple din legume.

Atunci cînd într-o unitate de alimentaţie publică o anumită materie primă se foloseşte atît pentru realizarea unor preparate culinare, cît şi ca nepreparate, va fi luată în calcul cu preţul corespunzător modalităţii de folosire cu ponderea cea mai mare de desfacere (preparat sau nepreparat). Ca exemplu putem da: roşiile, ceapa verde, varza, salata verde, castraveţii muraţi, fructele ş.a.

Rotunjirea preţurilor pentru preparatele culinare, produsele de cofetărie şi băuturile în amestec, calculate de întreprinderile sau unităţile de alimentaţie publică se face după cum urmează:

— pentru produsele al căror preţ este pînă la 10,00 lei, din 5 în 5 bani;

— pentru produsele al căror preţ este cuprins între 10,01 la 50,00 lei, din 10 în 10 bani;

— pentru preţurile cuprinse între 50,01 şi 100,00 lei din 50 în 50 bani;

— preţurile care depăşesc 100,01 lei se rotunjesc la 1 leu.

Rotunjirea preţurilor se face la preţul rezultat din calcul pentru unitatea de măsură uzuală în alimentaţia publică şi care este porţia, atît pentru preparate culinare cît şi pentru preparate de bufet.

Rotunjirile se fac în jos sau în sus, după cum se depăşeşte sau nu 50% din fracţiunea întreagă.

În unităţile Gospodina, unde desfacerea produselor se face la kilogram, iar vînzarea acestora se face în mod curent şi în subdiviziuni ale kilogramului, rotunjirea preţului per kilogram se face pe baza preţurilor rotunjite ale subdiviziunilor respective.

Exemple:

— preţul calculat de 3,22 lei se rotunjeşte la 3,20 lei;
— preţul calculat de 3,23 lei se rotunjeşte la 3,25 lei;
— preţul calculat de 42,05 lei se rotunjeşte la 42,00 lei;
— preţul calculat de 42,06 lei se rotunjeşte la 42,10 lei;
— preţul calculat de 65,25 lei se rotunjeşte la 65,00 lei;
— preţul calculat de 65,26 lei se rotunjeşte la 65,50 lei;
— preţul calculat de 105,46 lei se rotunjeşte la 105,00 lei;
— preţul calculat de 105,51 lei se rotunjeşte la 106,00 lei.

Regimul preţurilor de cumpărare al produselor ce se desfac prin unităţile de alimentaţie publică:

• Pentru mărfurile preluate direct de la industrie, cu mijloacele de transport ale beneficiarului, livrarea se face la preţurile cu amănuntul, acordîndu-se rabatul integral. Dacă unităţile producătoare aduc mărfurile „loco" unitatea de desfacere cedează din rabatul integral o anumită cotă, stabilită cu acordul părţilor. Excepţie face carnea tranşată de industrie, care se facturează la preţul de livrare, plus o cotă de adaos stabilită prin acordul părţilor, în vederea acoperirii cheltuielilor de transport.

• Pentru produsele livrate prin ICRA se aplică preţurile de desfacere cu amănuntul, mai puţin o cotă diferenţiată de rabat comercial, în funcţie de locul predării mărfii şi al asigurării mijloacelor de transport.

• Pentru mărfurile cumpărate din magazinele de desfacere, la preţurile cu amănuntul — fără rabat comercial.

• Pentru legumele şi fructele proaspete, preluate din depozitele întreprinderilor de legume şi fructe, livrarea se face la preţurile cu amănuntul la care se acordă un rabat comercial.

• Pentru produsele agroalimentare preluate de la unităţile agricole de stat, la preţuri de învoială în limita preţurilor cu amănuntul de stat sau la preţuri de contractare sau livrare pentru produsele care nu au preţuri cu amănuntul.

De asemenea, cumpărarea produselor agroalimentare de la cooperativele agricole de producţie şi membrii acestora se poate face pentru produsele care au preţuri cu amănuntul de stat pînă la limita acestora, iar pentru cele ce nu

au preţuri cu amănuntul, la preţuri de învoială în limita celor cu amănuntul pentru produsele similare.

• Pentru legumele şi fructele achiziţionate de unităţile de alimentaţie publică, de pe piaţa ţărănească se pot plăti preţuri de învoială, în limita preţurilor maximale de mercurial.

Produsele agro-alimentare se cumpără de la magazinele intercooperatiste la preţurile cu amănuntul practicate de acestea, dar care nu trebuie să depăşească preţurile maximale de mercurial.

Preţurile legumelor şi fructelor proaspete

Preţurile pentru legumele şi fructele proaspete ce se desfac prin unităţile de alimentaţie publică se determină pornind de la preţul cu amănuntul de stat, indiferent de sursa de aprovizionare.

Dacă întreprinderile şi respectiv unităţile de alimentaţie publică se aprovizionează în aceeaşi perioadă cu legume şi fructe de calităţi şi respectiv preţuri diferite, pentru simplificarea preţurilor se pot determina preţurile medii ponderate cu amănuntul. În acelaşi mod se procedează şi în cazul cînd pentru anumite legume preţurile cu amănuntul variază de la o perioadă la alta. Organele de conducere operativă ale întreprinderilor, pe baza preţurilor cu amănuntul ale produselor respective, vor stabili preţuri medii cu amănuntul pentru cel mult o lună la legumele cu o pondere însemnată în structura preparatelor (cartofi, roşii, fasole verde, ardei graşi etc.) şi pentru o perioadă mai lungă, corespunzătoare ciclurilor de producţie pentru legumele cu o pondere mai mică în structura preparatelor (rădăcinoase, verdeaţă, usturoi, ceapă, cimbru etc.). În mod excepţional, aceste perioade pot fi mai mari pentru legumele şi fructele însilozate pentru anumite unităţi de pe litoral, în timpul sezonului estival.

Exemplu de calcul pentru determinarea preţului mediu cu amănuntul la cartofii noi în luna mai:

date convenţionale

PERIOADA	CANTITATEA (Kg.)	PREŢ AMĂNUNTUL (lei)	VALOAREA TOTALĂ (lei)
1—5 mai	800	5,50	4 400
6—12 mai	1 600	4,00	6 400
13—19 mai	3 400	2,50	8 500
20—31 mai	4 600	1,25	5 750
TOTAL	10 000	×	25 050

Preţ mediu = 25 050 : 10 000 = 2,50 lei kg, la care se aplică cota de adaos corespunzătoare grupei de preparate şi categoriei unităţii.

Preţurile de desfacere la legume şi fructe, pe tipuri şi categorii de unităţi, se vor determina avîndu-se în vedere şi forma sub care se vînd produsele respective — preparate culinare sau simplu preparate — aplicîndu-se în toate cazurile cotele de adaos corespunzătoare grupei cu ponderea cea mai mare.

Preţurile legumelor şi fructelor conservate în sare sau oţet. Pentru legumele şi fructele conservate în sare sau oţet, la care aprovizionarea se face de la organizaţiile comerciale de stat sau cooperatiste, precum şi de la producători individuali, preţurile de alimentaţie publică, diferenţiate pe categorii de unităţi, se vor calcula pornind de la preţurile cu amănuntul stabilite potrivit reglementărilor legale şi practicate la desfacere în unităţile comerciale de detaliu (amănuntul) în perioada respectivă. La produsele ambalate în borcane din sticlă cu valoare (recuperabile), preţul cu amănuntul va fi diminuat cu valoarea garanţiei acestora, dacă este cuprinsă în preţul de vînzare.

Preţurile legumelor de primă apariţie şi cele din recolta de vară, conservate în oţet sau saramură de către întreprinderile sau unităţile de alimentaţie publică, se vor determina pe baza preţurilor cu amănuntul de stat al materiilor prime folosite în reţetele de fabricaţie asupra cărora se vor calcula cotele de adaos corespunzătoare grupei de „preparate culinare" chiar dacă se vînd şi ca nepreparate.

Pentru sortimentele produse în perioada de toamnă-iarnă, care au preţuri cu amănuntul de stat stabilite, preţurile unice de desfacere se vor determina pe baza preţurilor cu amănuntul respective, indiferent care este preţul de cost al întreprinderii comerciale asupra cărora se va aplica cota de adaos a „grupei de nepreparate" cînd ponderea la desfacere o au sub această formă (castraveţi, gogoşari, gogonele etc.) şi „a grupei preparate culinare" cînd ponderea de desfacere corespunde acestei forme (varză acră, verdeaţă la sare etc.).

Preţurile produselor preambalate. Preparatele şi semipreparatele culinare, precum şi alte mărfuri care se vînd în unităţile de alimentaţie publică pentru consum în afara unităţilor respective, se vor desface la preţul care se practică în unitatea respectivă la care se adaugă preţul cu amănuntul al ambalajelor respective (pungi, cutii, coşuleţe etc.). Acelaşi regim se aplică şi pentru ambalajele nerecuperabile din material plastic, carton sau hîrtie cerată care se utilizează la desfacerea băuturilor nealcoolice prin chioşcurile de răcoritoare, bufete, cît şi prin unele unităţi ambulante.

Preţurile unor sortimente de pîine şi produse de panificaţie. Produsele de panificaţie cum ar fi: chiflele, franzela de diferite tipuri, pîinea albă, pîinea dietetică, pîinea neagră au preţuri de alimentaţie publică stabilite diferenţiat, pe categorii de unităţi, prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior. De menţionat că preţul de desfacere al acestor produse este stabilit la bucată sau felie, la kg, indicîndu-se şi numărul de felii ce rezultă dintr-un kg de produs.

Pentru a preveni punerea în consum a unor sortimente de pîine necorespunzătoare, ca urmare a unui consum neprevăzut mai mic, este posibilă introducerea acestor cantităţi în producţia preparatelor culinare, în măsura în care reţetele folosite prevăd acest lucru sau transformarea lor în pesmet.

Pentru sortimente de „pîinea casei" cu diferite adaosuri (iaurt, lapte, margarină, ulei, ouă etc.), preţurile cu amănuntul se stabilesc prin corelare (comparare) cu preţurile stabilite de către organele competente pentru produse similare.

Preţurile produselor zaharoase, realizate de industria alimentară, sînt unice (preţuri cu amănuntul). Ele sînt aceleaşi atît în reţeaua comerţului alimentar, cît şi în cea de alimentaţie publică, indiferent de categoria în care sînt clasificate unităţile respective.

Preţurile sortimentelor de carne de vacă, viţel, porc, ovine şi pasăre ce intră în calcul la determinarea preţurilor pentru preparatele culinare sînt stabilite prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior pe tipuri şi categorii de localuri. Ele se includ în calculul preparatelor respective la nivelul stabilit, fără nici un fel de alt adaos.

Preţurile de includere în calcul pentru carnea de purcel de lapte au în vedere modul în care se foloseşte purcelul la pregătirea preparatelor (întreg, cu cap şi picioare sau tranşat).

Preţurile pentru carnea de miel sînt stabilite tot pe tipuri şi categorii de unităţi pentru mielul îngrăşat şi neîngrăşat, precum şi pe perioade.

Preţurile preparatelor din carne produse de unităţile industriei alimentare pentru care există preţuri cu amănuntul sînt stabilite prin ordine ale M.C.I., pe categorii de unităţi. Unităţile sau întreprinderile de alimentaţie publică care produc sortimente din preparate de carne similare cu cele ale industriei alimentare vor respecta aceleaşi preţuri şi vor asigura aceiaşi parame-

tri calitativi. De asemenea, în cazul producerii unor sortimente de preparate din carne, cu specific local, preţurile acestora le stabilesc organele de conducere colectivă ale întreprinderilor, prin corelare cu preţurile cu amănuntul stabilite pe plan central pentru produsele similare. Preţul de alimentaţie publică se va determina cu aceleaşi cote de adaos ca şi în cazul produsului de corelare (etalon), al cărui preţ este stabilit prin ordin al M.C.I.

Preţurile conservelor de carne stabilite pe categorii de localuri prin ordine al M.C.I. sînt unice atît pentru preparate, cît şi pentru nepreparate.

Preţurile unor specialităţi din import cum ar fi alunele decorticate, fisticul, migdalele decorticate, cocteilul de fructe, caperele, susanul şi gelatina alimentară sînt stabilite numai pentru unităţile de categoria I, speciale şi baruri de noapte, în alte unităţi vînzarea lor fiind interzisă.

Preţul condimentelor, utilizate în producţia culinară, diferă în funcţie de categoria localului, de condimentele respective (preambalate sau în vrac) sau de preţul lor mediu în situaţia în care aprovizionarea se face cu condimente preambalate şi în vrac.

Condimentele oferite clienţilor pentru completarea condimentării unor preparate se servesc gratuit, valoarea lor neputînd depăşi pe întreprindere procentul de 0,5% din vînzările de preparate culinare şi de bufet.

În cazurile în care anumite condimente se consumă în cantităţi care depăşesc limita consumului normal vor fi scoase din lista condimentelor ce se servesc gratuit (cu acordul direcţiei comerciale teritoriale) şi adăugate la preţul preparatului cu care se servesc (se calculează cu cotele de adaos pentru nepreparate).

Preţurile pentru ouăle de găină folosite în producţia laboratoarelor de cofetărie-patiserie sînt preţuri medii, determinate anual de întreprinderile care au în subordine astfel de unităţi.

Pentru preparatele culinare se au în vedere preţurile stabilite pe perioade prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior. Modificarea acestora impune şi modificarea preţului preparatelor culinare ce au în componenţa lor ouă de găină.

Preţurile conservelor de peşte sînt stabilite în majoritatea cazurilor pe tipuri şi categorii de unităţi prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior. Pentru sortimentele de conserve din peşte care nu au preţuri stabilite, acestea se pot determina de către întreprinderile de alimentaţie publică, prin aplicarea la preţurile de desfacere cu amănuntul a cotei corespunzătoare categoriei de local pentru grupa „nepreparate".

Preţurile sortimentelor de carne de pasăre. Preţurile de vînzare pe tipuri şi categorii de localuri sînt stabilite prin ordine de Ministerul Comerţului Interior şi se referă deopotrivă la: pui, găini, curci, curcani, bibilici, gîşte, raţe, precum şi la organele acestora (ficat, pipotă, inimă etc.). Deoarece vînzarea acestor sortimente pe diferite tipuri de unităţi are un regim diferenţiat, datorită diverselor calităţi şi tipuri de sortimente ale cărnii de pasăre, se impune studierea separată a actelor normative care reglementează această problemă.

Preţurile de desfacere pentru carnea de vînat atît pentru cea tranşată, cît şi pentru preparatele din carne de vînat, sînt stabilite prin ordin ale Ministerului Comerţului Interior.

Preţurile sortimentelor din peşte proaspăt sînt stabilite separat pentru: peştele viu din producţia internă, din import, crapul congelat import R. P. Chineză, specialităţile de peşte de apă dulce (file de şalău, morun, nisetru şi păstrugă fără cap), icrele negre şi de Manciuria, peştele marin şi oceanic.

Şi la această grupă de produse, fiecare din categoriile de preţuri aprobate sînt stabilite prin o serie de reglementări pe care lucrătorii din sectorul de alimentaţie publică trebuie să le cunoască şi să le aplice în unităţile în care îşi desfăşoară activitatea.

Preţurile semiconservelor din peşte sînt stabilite prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior. Sortimentelor de semiconserve de peşte marin şi oceanic, care nu au preţuri stabilite pe tipuri şi categorii de localuri prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior, li se pot stabili preţuri de întreprinderile de alimentaţie publică prin adăugarea la preţurile cu amănuntul a cotelor corespunzătoare grupei de „preparate culinare". De asemenea, pentru semiconservele de peşte cu specific industrial, produse şi în laboratoarele proprii ale întreprinderilor sau ale unităţilor de alimentaţie publică, preţurile cu amănuntul şi cele corespunzătoare categoriei de local prin care sînt vîndute pot fi stabilite de conducerile acestora prin calcul de corelare, ca şi la preparatele din carne.

Preţurile produselor lactate sînt stabilite pe tipuri şi categorii de localuri prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior. Pentru sortimentele care nu au preţuri stabilite de M.C.I. pe tipuri şi categorii de localuri, preţurile de vînzare în unităţile de alimentaţie publică se vor forma prin aplicarea la preţurile cu amănuntul a cotelor de adaos prevăzute pe categorii de localuri, diferenţiate pentru „preparate culinare" sau „nepreparate".

Pentru brînzeturile topite în triunghi care nu au preţuri stabilite de M.C.I. pe tipuri şi categorii de localuri, preţurile de alimentaţie publică se vor forma pornind de la preţul cu amănuntul al unui triunghi la care se vor aplica cotele de adaos. În final preţul unei cutii va fi format prin înmulţirea preţului determinat pentru un triunghi, rotunjit conform reglementărilor în vigoare, cu numărul de triunghiuri.

Pentru zahărul tos, cubic şi farin, vrac sau preambalat, preţurile de vînzare prin unităţi de alimentaţie publică sînt stabilite prin ordine M.C.I. În funcţie de gramajul zahărului tos sau cubic preambalat se determină preţul de alimentaţie publică, corespunzător categoriei de local, per plic sau cuburi.

Regimul de preţuri pentru băuturile alcoolice şi nealcoolice

Preţurile băuturilor alcoolice ce se desfac prin unităţile de alimentaţie publică sînt stabilite numai prin ordine ale Ministerului Comerţului Interior. Pentru a încadra corespunzător băuturile la categoria de preţ corespunzător clasificării unităţii este necesar ca la primirea mărfurilor de la unităţile furnizoare cu ridicata sau din alte surse să se evidenţieze corect denumirea produsului, tăria alcoolică, capacitatea buteliei şi preţul de vînzare cu amănuntul, ceea ce va permite încadrarea cu uşurinţă a mărfurilor în preţurile corespunzătoare localului.

Prin cofetăriile obişnuite, cînd sînt puse în vînzare pentru consumul în afara localului, băuturile alcoolice se desfac la preţul cu amănuntul.

Preţurile băuturilor alcoolice fierte se formează prin calcularea componentelor (băuturi, ingrediente, condimente) ce se utilizează la pregătirea lor. Asemănător se procedează şi la calcularea preţului pentru băuturile în amestec la bar. În această situaţie trebuie ca după stabilire, reţetele să fie avizate de compartimentele comercial-producţie.

Pentru apele minerale şi carbogazoase (sifon) preţurile de desfacere pe tipuri şi categorii de unităţi de alimentaţie publică se stabilesc prin ordine ale M.C.I.

Preţurile pentru nectaruri din fructe şi suc de roşii sînt diferenţiate pe categorii de unităţi:

— la preţul cu amănuntul în unităţile de categorii obişnuite, patiserii şi simigerii;

— la preţurile corespunzătoare categoriei în care sînt încadrate unităţile — determinate prin aplicarea la preţurile cu amănuntul a cotei de adaos

corespunzătoare grupei de nepreparate stabilite pentru unitățile de alimentație publică de categoria I și speciale, precum și pentru cofetăriile speciale și cele de categoria I;

— la prețurile cu amănuntul plus cota de adaos pentru „nepreparate" la unitățile de alimentație publică clasificate în categ. a II-a și a III-a.

Prețurile sucurilor naturale (pasteurizate) din fructe și ale băuturilor răcoritoare (cu excepția celor din concentrate de tipul Cola) sînt, de asemenea, diferențiate pe categorii de unități după cum urmează:

— prețuri cu amănuntul în unitățile de tipul centrelor de răcoritoare, în cofetării obișnuite, patiserii, simigerii;

— prețuri corespunzătoare grupei de „nepreparate", pentru desfacerile realizate prin cofetăriile și unitățile de alimentație publică încadrate la categoriile I și specială.

Prețul cafelei — pentru încărcarea în gestiuni a unităților este stabilit prin ordine ale M.C.I. pe tipuri și categorii de localuri. De asemenea tot prin ordine ale M.C.I. sînt stabilite prețurile de vînzare per porție.

Prețul ceaiurilor medicinale se determină pe baza prețurilor cu amănuntul sau al prețului mediu ponderat (în cazul folosirii mai multor sortimente) al ceaiului, plus cotele de adaos corespunzătoare grupei de „preparate", în funcție de preferințele clienților; se mai poate adăuga prețul altor componente (zahăr, miere etc).

Prețurile produselor de cofetărie-patiserie vîndute prin unitățile de alimentație publică clasificate (încadrate) în categoria I-III și speciale sînt reglementate diferențiat, după cum urmează:

— unitățile de categoria a III-a desfac produsele la prețurile cu amănuntul stabilite pentru cofetăriile obișnuite;

— unitățile de categoriile I și a II-a desfac produsele fabricate după rețetarul unic la prețurile stabilite pentru cofetăriile obișnuite, la care se adaugă o cotă de 16% pentru unitățile clasificate în categoria a II-a și de 29% pentru cele de categoria I și speciale;

— unitățile de categorie specială desfac produsele de cofetărie-patiserie fabricate pe baza rețetarului special — la prețuri corespunzătoare acestora.

Regimul prețurilor în alte tipuri de unități de alimentație publică

În unitățile de alimentație publică prețurile sînt diferențiate pe tipuri și categorii de unități (în funcție de categoria lor de clasificare).

Cantinele-restaurant, pentru preparatele servite pe bază de abonament, cît și pentru alte preparate culinare, stabilesc prețuri pe baza prețurilor de procurare (aprovizionare), cota parte din cheltuieli, precum și de un beneficiu în cazul meselor servite clienților fără abonament și pentru preparatele de bufet. De regulă, prețurile preparatelor servite prin cantinele-restaurant sînt mai mici decît cele corespunzătoare unităților de categoria a III-a. Pîinea, produsele zaharoase și băuturile răcoritoare se vînd la prețurile cu amănuntul.

Cabanele turistice, în funcție de condițiile de dotare și confort, pot fi încadrate ca unități de categoria I, a II-a sau a III-a și practică prețuri corespunzătoare acestor categorii. În cazul cabanelor, amplasate în locuri greu accesibile, pentru transportul mărfurilor și alte cheltuieli se pot aproba adaosuri, diferențiate pe grupe de produse: acestea se calculează la prețul de alimentație publică corespunzător categoriei cabanei.

Cofetăriile practică prețuri corespunzătoare categoriei de clasificare: obișnuite, de categoria I și speciale producînd sortimentele specifice rețetarelor de cofetărie—patiserie pe care le utilizează.

Cofetăriile care servesc micul dejun vor practica, cu aprobarea direcțiilor comerciale, prețuri corespunzătoare categoriilor de încadrare prin asimilarea cu unitățile de alimentație publică de categoriile I-II-III. Cofetăriile clasificate la categ. I și speciale vor practica prețuri corespunzătoare restaurantelor de aceeași categorie.

Bufetele din incinta întreprinderilor și instituțiilor practică prețuri diferențiate după cum urmează:

— prețuri cu amănuntul pentru produsele de panificație, băuturi răcoritoare, produse zaharoase, iaurt, produse de patiserie, înghețată, tutun, țigări;

— prețuri cu amănuntul plus cotă maximă de 10% pentru mezeluri, produse lactate, conserve de fructe, legume și fructe proaspete și alte nepreparate;

— prețuri cu amănuntul plus o cotă maximă de 15% pentru minuturi sau alte preparate culinare produse în unitatea respectivă;

— prețuri corespunzătoare unităților de categoria a III-a sau altor unități de la care se face aprovizionarea (cantine, unități gospodina) pentru preparatele culinare gata pregătite și care în bufetul de incintă se vînd ca atare sau se încălzesc.

Pentru organizarea comerțului stradal și ocazional, avîndu-se în vedere diversitatea acestor acțiuni, regimul prețurilor este diferențiat stabilit prin ordine M.C.I. fiind necesară studierea în amănunt a acestor reglementări.

Calcularea și determinarea prețurilor la nivelul întreprinderilor de alimentație publică revin, de regulă, compartimentelor comercial-producție.

La nivelul unităților de alimentație publică stabilirea și calcularea prețurilor intră în răspunderea gestionarilor secțiilor respective și șefilor de unități care trebuie să vegheze la respectarea legalității prețurilor.

Atît la nivelul unităților, cît și la cel al întreprinderilor pentru calcularea prețurilor de vînzare pe tipuri și categorii de unități se folosesc registre de calculație, pentru rețetele stabilite prin rețetare și separat pentru cele realizate pe plan local. Registrele trebuie să evidențieze denumirea sortimentului, rețeta folosită, produsul finit rezultat, materiile prime utilizate (denumire, cantitate, unitatea de măsură, preț unitar, valoarea totală), prețul per total, numărul de porții, gramajul și prețul de desfacere, diferențiat, dacă este cazul, pe categorii de unități (categ. I, autoservire etc.).

În cazul schimbării prețurilor materiilor prime, unitățile de alimentație fac inventarierea acestora, calculează noile prețuri ale preparatelor și le consemnează în registru. De asemenea, rețetele se recalculează și se înscriu în registru ori de cîte ori din componența lor lipsesc sau se înlocuiesc una sau mai multe materii prime.

Unitățile de alimentație publică au dreptul să-și elaboreze rețete proprii în funcție de specificul și tradiția unității. Aceste rețete pot fi utilizate numai după aprobarea lor de către Consiliul Oamenilor Muncii.

Se precizează că aplicarea noilor prețuri precum și orice recalculare sau modificare de preț la nivelul unității de alimentație publică nu se pot face decît pe baza „comunicării de preț" transmisă în scris de compartimentele de resort din cadrul întreprinderilor, sub semnătura conducerii acestora.

Problemele legate de reglementarea prețurilor în unitățile de alimentație publică sînt deosebit de complexe și variate, fapt ce impune studierea actelor normative referitoare la stabilirea prețurilor și aplicarea lor riguroasă în producție. Cele arătate în prezentul capitol nu au caracter de normativ, ci sînt destinate familiarizării lucrătorilor din sector cu problemele de prețuri, aplicarea lor necesitînd aprofundarea reglementărilor în vigoare.

UNELE ASPECTE DE EFICIENȚĂ ECONOMICĂ A SERVICIILOR DIN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Încă la plenara C.C. al P.C.R. din martie 1978, unde s-a analizat și aprobat un ansamblu de măsuri cu privire la perfecționarea conducerii și planificării economico-financiare, tovarășul Nicolae Ceaușescu arăta: „Măsurile de perfecționare a planificării și conducerii întregii activități economico-sociale urmăresc să așeze pe o bază nouă conducerea tuturor unităților economico-sociale, punînd la temelia acesteia principiul autoconducerii și autogestiunii, care presupune ca fiecare unitate, fiecare colectiv de oameni ai muncii, să poarte răspunderea directă și nemijlocită pentru mijloacele și bunurile încredințate de societate — parte a proprietății întregului popor".

Măsurile adoptate stabilesc creșterea rolului și răspunderii fiecărui colectiv de oameni ai muncii în conducerea și planificarea propriei lor activități.

Noul mecanism economico-financiar presupune, în primul rînd, autoconducerea muncitorească, potrivit căreia oamenii muncii din fiecare unitate participă nemijlocit la elaborarea și adoptarea deciziilor care privesc fundamentarea sarcinilor de plan și realizarea lor și, în același timp, poartă răspunderea pentru conducerea directă și efectivă a unității, pentru gospodărirea judicioasă și eficientă a patrimoniului încredințat spre administrare și rezultatele economice obținute.

Obiectivele autoconducerii muncitorești derivă din însăși tripla calitate pe care o au oamenii muncii în societatea noastră, de proprietari ai mijloacelor de producție și, în același timp, producători și beneficiari a tot ceea ce produc (material și spiritual).

Noul mecanism economico-financiar presupune, în al doilea rînd, autogestiunea economico-financiară, principiu de organizare și conducere potrivit căruia fiecare unitate trebuie să-și acopere cheltuielile din venituri și să realizeze și un anumit beneficiu. În vederea realizării acestui principiu, fiecărui colectiv îi revine o serie de sarcini deosebite pe linia reducerii cheltuielilor de circulație, a creșterii vînzărilor de mărfuri printr-o mai bună organizare a muncii, prin planificarea activității și urmărirea ei pe fiecare loc de muncă, în așa fel încît cu cheltuieli minime să realizeze desfaceri superioare de mărfuri, cu o eficiență economică maximă.

Politica economică a partidului, la nivelul unităților de alimentație publică, se realizează în primul rînd pornind de la fundamentarea sarcinilor de plan prin măsurile luate pentru realizarea planului, la urmărirea realizării indicatorilor de plan și pînă la analiza factorilor care determină îndeplinirea sau nerealizarea planului.

Activitatea unității de alimentație publică se prezintă ca un proces de aprovizionare, producție culinară, desfacere, în scopul satisfacerii cererii de consum a populației. Alături de preparatele culinare, unitățile de alimentație publică desfac și alte mărfuri alimentare. În economia socialistă, acest proces se înfăptuiește în mod planificat și este concretizat în planul circulației mărfurilor, care cuprinde mai multe secțiuni și anume: planul desfacerilor de mărfuri, producția culinară, stocurile și intrările de mărfuri.

Procesul de aprovizionare, producție, desfacere necesită o serie de cheltuieli pentru transport, păstrare-sortare, producție, desfacere, precum și cheltuieli legate de conducerea și administrarea întreprinderii. Aceste cheltuieli reprezintă cheltuieli de circulație și se acoperă din adaosul (rabatul) comercial. Diferența între cheltuielile de circulație și adaosul comercial reprezintă beneficiul: cu cît cheltuielile sînt mai mici la același volum de adaos, cu atît suma beneficiului este mai mare și unitatea devine mai rentabilă.

Eficiența economică a unităților de alimentație publică depinde și de cota medie a adaosului comercial de alimentație publică, care poate crește substanțial dacă se canalizează activitatea spre o pondere mai mare a preparatelor culinare în totalul desfacerilor și, în mod deosebit, pe baza acelor materii prime pentru care se acordă cote mai mari de adaos.

În vederea obținerii unei eficiențe economice superioare, unitățile de alimentație publică, precum și întreprinderile pe ansamblu trebuie să aibă în vedere următoarele:

— fundamentarea fiecărei poziții a planului economic și a bugetului de venituri și cheltuieli încă din faza de întocmire, în scopul mobilizării tuturor rezervelor și posibilităților care să ducă la creșterea încasărilor și reducerea cheltuielilor pe fiecare element în parte;

— urmărirea zilnică a realizării planului pe fiecare element în parte și luarea măsurilor operative ce se impun;

— analiza factorilor privind utilizarea forței de muncă și corelarea acestora cu gradul de îndeplinire a planului de producție și desfacere;

— analiza cheltuielilor de circulație și a factorilor care influențează creșterea sau diminuarea lor;

— analiza beneficiului și a rentabilității unității de alimentație publică.

Fundamentarea fiecărei poziții a planului economic și a bugetului de venituri și cheltuieli încă din faza de întocmire este obligatorie pentru asigurarea desfășurării dinamice a activității unităților de alimentație publică. Fiecare prevedere din plan trebuie să aibă la bază nu numai comparația cu realizările anilor precedenți, ci să se sprijine și pe o serie de factori cunoscuți sau posibili, care vor acționa în perioada derulării activității la care se referă, cum ar fi creșterea veniturilor oamenilor muncii, a timpului lor liber și, ca urmare, creșterea cererii în unitățile de alimentație publică.

Urmărirea zilnică a îndeplinirii planului trebuie să se realizeze pe principalele elemente cu pondere din structura veniturilor și cheltuielilor. Metoda conducerii cu ajutorul bugetului de venituri și cheltuieli prevăzută de noul mecanism economico-financiar poate și trebuie să se generalizeze pînă la nivelul fiecărei unități operative unde cheltuielile se pot individualiza.

Analiza îndeplinirii planului de desfacerea mărfurilor și producție culinară

Analiza îndeplinirii planului de desfacere este un instrument important de conducere și control al activității unității, necesară sub aspectul controlului deciziilor a căror justețe apare mai pregnant dacă se compară cu realizările, evidențiind cauzele care au determinat unele abateri față de plan, față de previziuni. Analiza este utilă și activității de planificare în perspectivă, deoarece se bazează pe o serie de metode și procedee tehnice care trebuie să țină seama de legăturile directe, cauzele care există între factori. Analiza îndeplinirii planului de desfacere urmărește evoluția desfacerilor de mărfuri, a producției culinare, scoțînd în evidență cauzele care au determinat depășirea planului sau, eventual, nerealizarea acestuia ca și stabilirea măsurilor necesare pentru viitor.

Pentru exemplificare, propunem analiza situației realizării planului de desfacere al restaurantului „Ideal".

S I T U A Ț I A

realizării planului de desfacere și structura acestuia

NR. CRT.	INDICATORI	U/M	REALIZAT 1978	REALIZAT 1979	PLAN 1980	REALIZAT 1980	% 6/5	% 6/4	% 6/3
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Total desfaceri din care:	mii lei	15 400	16 200	18 000	19 850	110,2	122,5	128,8
2	Producția culinară	„	7 469	8 091	9 378	12 168	129,7	150,3	162,9
3	Ponderea producției culinare	%	48,5	49,9	52,1	61,3	—	—	—

La unitatea analizată se observă tendința creșterii volumului de desfacere de la an la an. În 1980, volumul desfacerilor crește cu 28,8% față de 1978, cu 22,5% față de 1979 și cu 10,2% față de volumul planificat al desfacerilor. Ritmul de creștere este normal, avînd în vedere faptul că nivelul de trai crește de la an la an, ceea ce determină stimularea turismului intern, care, împreună cu creșterea circulației turistice internaționale, duce și la mărirea volumului de desfacere prin unitățile de alimentație publică.

În ceea ce privește ponderea producției culinare, din totalul desfacerilor de mărfuri se poate observa o creștere substanțială de la an la an. Faptul demonstrează preocuparea conducerii unității pentru realizarea și depășirea acestui indicator ca sursă de valorificare a capacităților de producție, prin utilizarea la maximum a utilajelor tehnologice, prin valorificarea stocului de materii prime.

Analiza realizării planului de desfacere trebuie efectuată continuu, operativ la intervale scurte, iar cunoașterea realizării planului de desfacere în timp și pe structură prezintă o importanță deosebită pentru luarea în continuare a măsurilor necesare, precum și pentru fundamentarea planului de aprovizionare cu mărfuri, a planului de muncă și retribuire. Analiza lunară, trimestrială, contribuie la descoperirea unor lipsuri care nu pot fi evidențiate de analiza desfacerilor la nivelul întregului an.

Repartizarea și urmărirea planului pe secții și locuri de muncă — bucătărie, bar, patiserie-cofetărie, iar în cadrul restaurantului pe ospătari, pe baza unui grafic afișat la loc vizibil pentru întreg personalul — contribuie la cunoașterea permanentă a modului de realizare a indicatorilor de plan, la luarea măsurilor ce se impun, precum și la antrenarea în mai mare măsură a întregului colectiv de oameni ai muncii în realizarea sarcinilor de plan.

În vederea satisfacerii cererii de consum a populației și creșterea rentabilității unității de alimentație publică, este necesar ca la nivelul unității să se urmărească realizarea planului de producție culinară pe structură.

Necesitatea urmăririi acestui indicator este determinată de faptul că sursa principală de acoperire a cheltuielilor și de obținere a beneficiului, deci de realizare a unei eficiențe economice maxime, o constituie creșterea producției culinare în totalul desfacerilor de mărfuri. Pe de altă parte, realizarea acestui indicator determină folosirea la maximum a capacităților de producție, diversificarea producției culinare și implicit realizarea obiectivului major urmărit: satisfacerea deplină a dorințelor populației.

A N A L I Z A

realizării planului de producție culinară la restaurantul „Ideal"

— mii lei —

NR. CRT.	INDICATORI	REALIZAT		1980		%		
		1978	1979	PLAN	REALIZAT	5/4	5/3	5/2
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1	VOLUM DESFACERE din care:	15 400	16 200	18 000	19 850	110,2	122,5	128,8
2	Producție culinară	7 469	8 091	9 378	12 168	129,7	150,3	162,9
	% pondere din total	48,5	49,9	52,1	61,3	—	—	—
	Din prod. culin. %	100	100	100	100	—	—	—
a	Mîncăruri	4 800	4 893	5 111	6 497	127,1	132,8	135,3
	% pondere	64,3	60,5	54,5	53,4	—	—	—
b	Produse patis. cofet.	640	900	985	1 375	139,6	152,8	214,8
	% pondere	8,6	11,1	10,5	11,3	—	—	—
c	Simple preparate	2 029	2 298	3 282	4 296	130,8	186,9	211,7
	% pondere	27,1	28,4	35,0	35,3	—	—	—

Urmărind evoluția producției culinare, se constată un ritm de creștere mai rapid al acesteia față de cel al volumului de desfacere total, ceea ce reprezintă un aspect pozitiv, avînd în vedere necesitatea creșterii producției culinare în totalul desfacerilor în scopul obținerii unei eficiențe economice superioare.

Privită în ansamblu, relația dintre totalul desfacerilor de mărfuri și producția culinară este foarte favorabilă, dar analizînd — în cazul de față — volumul producției culinare pe structură se constată că ponderea mîncărurilor are o tendință de scădere de la an la an, în favoarea preparatelor simple de bucătărie, care înregistrează creșteri substanțiale, ceea ce demonstrează o insuficientă preocupare a conducerii unității pe linia creșterii ponderii produselor de bucătărie în totalul producției culinare. Ca atare, este necesar să se stabilească prin plan structura producției culinare și să se urmărească realizarea acesteia pe tot parcursul perioadei de plan.

Analiza influenței factorilor legați de numărul de personal asupra îndeplinirii planului de producție și desfacere

Pentru realizarea planului de producție și desfacere și în corelare cu acesta unitatea de alimentație publică trebuie să dispună de numărul de personal stabilit prin planul de muncă și retribuire. În același timp, personalul existent trebuie folosit și mobilizat în vederea realizării și creșterii productivității muncii (vînzare pe lucrător).

Analiza pornește de la o caracterizare generală a numărului de personal pe unitate, a productivității muncii exprimată prin desfacere lunară, anuală pe lucrător operativ. Analiza stabilește asigurarea unității cu personalul necesar sub aspect numeric, pe funcții și nivel de calificare, evidențiind rezervele de care dispune unitatea pe linia folosirii judicioase a fondului de timp de lucru.

Datele necesare analizei sînt luate din dările de seamă și din planul de muncă și retribuire a unității respective.

Exemplu:

NR. CRT.	INDICATORI	U/M	PLAN	REALIZAT	%
1	Volum desfacere	mii lei	18 000	19 850	110,2
2	Nr. mediu scriptic	persoane	89	87	97,7
3	Productivitatea muncii	mii lei	202,2	228,2	112,8

Comparînd volumul desfacerilor planificate cu volumul desfacerilor realizate se constată depășirea lor cu 10,2%. Creșterea se poate explica și prin influența directă a economiei realizate de personal, precum și a productivității muncii.

Creșterea productivității muncii față de plan cu 12,8% a influențat pozitiv realizarea și depășirea planului de desfacere. Unitatea a depășit planul de desfacere ca urmare a unor măsuri tehnico-operative luate pe linia mai bunei organizări a muncii care au dus la creșterea productivității. Creșterea productivității muncii influențează pozitiv indicatorii economici, în sensul reducerii cheltuielilor de circulație, a depășirii beneficiului și a rentabilității unității. În același timp, poate exercita însă și influențe negative asupra desfășurării procesului de producție și de servire a consumatorilor, dacă nu se iau măsuri pentru o mai bună organizare a acestuia.

Nerealizarea numărului de personal poate influența negativ realizarea planului de desfacere și calitatea serviciilor. Iată de ce în unitățile de alimentație publică este necesar ca îndeplinirea și depășirea planului de desfacere să se realizeze în primul rînd pe seama creșterii productivității muncii în condițiile asigurării numărului de personal, ca urmare a unor măsuri operative de organizare a activității și nu pe seama reducerii nejustificate a personalului de servire.

În literatura de specialitate şi în activitatea practică a unităţilor economice, cheltuielile de circulaţie — indicator calitativ care exprimă cheltuiala de muncă socială în sfera circulaţiei mărfurilor — se grupează în funcţie de conţinutul lor economic, contextul legăturii cu volumul circulaţiei mărfurilor, felul lor (natura operaţiunilor la care se referă), modul de delimitare pe unităţi operative.

În funcţie de conţinutul economic, respectiv al consecinţelor pe care le au asupra produsului social şi a venitului naţional se disting:

— cheltuieli de circulaţie pentru operaţii care constituie o prelungire a procesului de producţie în sfera circulaţiei mărfurilor (cheltuieli de transport, păstrare-depozitare, sortare);

— cheltuieli legate de realizarea propriu-zisă a producţiei culinare;

— cheltuieli legate de vînzarea mărfurilor (retribuţii, amortizarea mijloacelor fixe, cheltuieli legate de administrare, reclamă etc.).

După caracterul legăturii lor cu volumul circulaţiei mărfurilor, unele cheltuieli depind, ca mărime, de volumul vînzărilor şi constituie cheltuieli variabile, în timp ce altele nu depind şi nu suferă influenţa modificării volumului activităţii unităţii, au un caracter relativ constant şi alcătuiesc categoria cheltuielilor convenţional-constante. În cheltuielile variabile se includ, de exemplu: retribuţiile personalului operativ, cheltuielile de transport, depozitare, păstrare a mărfurilor, ambalajelor, publicitate, dobînzi şi speze bancare; în cheltuielile convenţionale constante se includ cele administrativ-gospodăreşti, amortizarea mijloacelor fixe, chiria şi întreţinerea localurilor, cheltuieli de administraţie şi conducere, reparaţii curente etc.

Nivelul cheltuielilor de circulaţie stabilit pentru fiecare unitate de alimentaţie publică exprimă cheltuielile planificate pentru unitatea respectivă în vederea realizării volumului de producţie şi desfacere planificate şi se calculează ca un raport între suma cheltuielilor de circulaţie şi volumul desfacerilor de mărfuri $= \frac{(\text{Sumă cheltuieli de circulaţie} \times 100)}{\text{volum desfacere}}$

Activitatea unităţii de alimentaţie publică este apreciată ca fiind pozitivă în funcţie de realizarea unui nivel cît mai redus de cheltuieli de circulaţie faţă de nivelul planificat, în condiţiile realizării volumului de desfacere planificat. Urmărirea permanentă a acestui indicator permite luarea măsurilor operative în vederea realizării unui volum de desfacere cît mai mare cu cheltuieli minime. Prin analiza planului cheltuielilor de circulaţie se urmăreşte:

— reducerea cheltuielilor de circulaţie faţă de plan;

— determinarea factorilor care influenţează creşterea sau diminuarea lor;

— determinarea rezervelor interne care pot fi folosite pentru reducerea cheltuielilor de circulaţie.

Pentru a stabili modul cum conducerea unităţii de alimentaţie publică se preocupă de reducerea continuă a cheltuielilor de circulaţie, se recomandă efectuarea analizei în timp, periodic, pe baza bugetului de venituri şi cheltuieli şi a datelor din evidenţa contabilă.

În tabelul ce urmează se exemplifică situaţia cheltuielilor de circulaţie la restaurantul „Ideal".

SITUAŢIA

cheltuielilor de circulaţie la restaurantul „Ideal"

mii lei

NR. CRT.	INDICATORI	REALIZAT		1980		%		
		1978	1979	Plan	Realizat	5/4	5/3	5/2
0	1	2	3	4	5	6	7	8
1	Volumul desfacerilor	15 400	16 200	18 000	19 850	110,2	122,5	128,8
2	Suma chelt. de circ.	4 804	4 876	5 256	5 578	106,1	114,4	116,1
3	Nivelul cheltuielilor	31,2	30,1	29,2	28,1	—	—	—

Din datele prezentate, se poate observa că la restaurantul „Ideal" volumul desfacerilor a crescut atît faţă de plan 1980 şi mai ales faţă de realizările corespunzătoare din anii 1978 şi 1979.

Suma cheltuielilor de circulaţie, deşi înregistrează creşteri, atît faţă de plan 1980, cît şi faţă de realizările anilor 1978 şi 1979, ritmul de creştere este inferior faţă de cel al desfacerilor, situaţie pe care o apreciem favorabilă, normală.

La această situaţie a contribuit şi reducerea constantă, de la an la an, a nivelului cheltuielilor de circulaţie, ceea ce poate fi, de asemenea, apreciat ca un lucru pozitiv în activitatea unităţii de alimentaţie publică.

Factorii care influenţează suma cheltuielilor de circulaţie sînt:

— volumul desfacerilor de mărfuri;

— nivelul cheltuielilor de circulaţie.

Între volumul desfacerilor de mărfuri şi suma cheltuielilor de circulaţie există o dependenţă directă — odată cu mărirea volumului de mărfuri vîndute cresc şi cheltuielile de circulaţie legate de transport, depozitare, păstrare, producţie.

Volumul cheltuielilor de circulaţie depinde de nivelul mediu al cheltuielilor de circulaţie la 100 de lei desfacere.

Urmărind evoluţia nivelului mediu al cheltuielilor de circulaţie, se constată o tendinţă de reducere de la an la an, ceea ce demonstrează preocuparea conducerii pentru realizarea unor desfaceri suplimentare cu cheltuieli minime.

Analiza acestor factori este necesară pentru stabilirea influenţei lor pozitive sau negative asupra sumei cheltuielilor de circulaţie, în scopul luării măsurilor necesare, a descoperirii rezervelor interne şi a mobilizării acestora pentru realizarea unui volum de desfacere superior cu cheltuieli minime.

Pentru determinarea influenţei factorilor asupra volumului de cheltuieli se foloseşte metoda substituirilor în lanţ.

Ca urmare a creşterii volumului de desfacere în 1980 cu 1850 mii lei faţă de plan, suma cheltuielilor de circulaţie a fost influenţată cu 540,2 mii lei.

Această situaţie apare ca fiind justificată, suma cheltuielilor de circulaţie fiind influenţată de creşterea volumului de desfacere.

$$\text{Influenţa desfacerii} = \frac{D_l \times \overline{N}_{pl}}{100} - \frac{D_{pl} \times \overline{N}_{pl}}{100}$$

în care:

D_{pl} = volum desfacere planificat

D_l = volum desfacere realizat

$\overline{N}_{pl}$ = nivel mediu de cheltuieli de circulaţie planificat

$\overline{N}_l$ = nivel mediu de cheltuieli de circulaţie realizat

$$\text{Influenţa } D = \frac{19\,850 \times 29{,}2}{100} - \frac{18\,000 \times 29{,}2}{100} = \frac{579\,620}{100} - \frac{525\,600}{100} =$$

$$= 5\,796{,}2 - 5\,256{,}0 = +540{,}2 \text{ mii lei.}$$

Datorită însă modificării nivelului mediu al cheltuielilor de circulaţie în sensul reducerii acestuia cu 1,1 lei/100 faţă de plan, suma cheltuielilor de circulaţie a fost influenţată favorabil cu 218,4 mii lei.

$$\text{Influenţa } N = \frac{D_l \times N_l}{100} - \frac{D_l \times N_{pl}}{100} = \frac{19\,850 \times 28{,}1}{100} - \frac{19\,850 \times 29{,}2}{100}$$

$$= \frac{557\,785}{100} - \frac{579\,620}{100} = 5\,577{,}8 - 5\,796{,}2 = -218{,}4 \text{ mii lei.}$$

Rezultă o situaţie favorabilă, deoarece reducerea nivelului mediu al cheltuielilor de circulaţie a determinat scăderea sumei cheltuielilor de circulaţie cu 218,4 mii lei.

Sintetizînd influenţa celor doi factori: (+540,2—218,4=+321,8, deci 322 mii lei) se observă că, per total, suma cheltuielilor de circulaţie a crescut cu 322 mii lei.

Analiza poate stabili modul cum au influenţat cei doi factori asupra sumei cheltuielilor de circulaţie; o analiză profundă presupune planificarea şi urmărirea volumului de cheltuieli în structură, ceea ce creează posibilitatea controlului pe elemente de cheltuieli la nivelul unităţii de alimentaţie publică, acolo unde se petrec fenomenele economice.

Analiza beneficiului şi a rentabilităţii unităţilor de alimentaţie publică

În contextul vieţii economice actuale, cînd în ţara noastră se accentuează şi se situează pe prim plan preocupările pentru laturile calitative ale activităţii pentru creşterea eficienţei economice în toate domeniile de activitate, problema reducerii cheltuielilor de circulaţie capătă o importanţă deosebită. Se ştie că eficienţa economică este rezultatul organizării superioare, ştiinţifice a producţiei şi a muncii, a randamentului sporit al acesteia. În esenţă, ea presupune economie de muncă materializată şi vie, obţinerea cu mijloace minime a unor rezultate cît mai bune, într-un timp cît mai scurt.

Documentele de partid au arătat că activitatea întreprinderii comerciale este de neconceput fără o eficienţă economică ridicată, premisă esenţială a dezvoltării şi modernizării vieţii economice, sociale şi culturale.

Exprimînd natura socialistă a relaţiilor de producţie, beneficiul realizat de întreprinderile de alimentaţie publică şi turism constituie o parte a acumulării socialiste destinate construcţiei socialiste în ţara noastră şi ridicării nivelului de trai.

Creşterea eficienţei economice presupune autoconducerea, autogestiunea şi autofinanţarea activităţii unităţii, astfel încît să se obţină maximum de beneficii.

Beneficiul este unul din indicatorii sintetici principali, care reflectă eficienţa economică a unităţilor şi exprimă calitatea activităţii de ansamblu desfăşurată de unitatea de alimentaţie publică.

Mărimea beneficiului este determinată de numeroşi factori: volumul şi structura mărfurilor vîndute, cota medie de adaos comercial, mărimea cheltuielilor de circulaţie. Volumul beneficiului se calculează ca diferenţă între suma veniturilor realizate din cotele de adaos comercial şi suma cheltuielilor de circulaţie.

SITUAŢIA
îndeplinirii planului de beneficiu în anul 1980

NR. CRT.	INDICATORI	U/M	PLAN	REALIZAT	DIFERENŢE
1	Volum desfacere	mii lei	18 000	19 850	+1 850
2	Sumă adaos comercial	mii lei	7 776	9 190	+1 414
3	Cota medie de adaos comercial	%	43,2	46,3	+3,1
4	Suma cheltuielilor de circulaţie	mii lei	5 256	5 578	+322
5	Nivelul mediu al cheltuielilor de circulaţie	%	29,2	28,1	—1,1
6	Beneficiu	mii lei	2 520	3 612	+1 092
7	Rata rentabilităţii	%	14,0	18,2	+4,2

Cum s-a menţionat, beneficiul se poate afla stabilind diferenţa între suma adaosului comercial şi suma cheltuielilor de circulaţie sau cu ajutorul relaţiei:

$$B = \frac{D(\overline{C}-\overline{N})}{100}$$

unde:

B = beneficiu
D = volumul de desfacere
$\overline{C}$ = cota medie de adaos comercial
$\overline{N}$ = nivel mediu al cheltuielilor de circulaţie

Exemplu:

$$\text{B. planificat} = \frac{D_{pl}(\overline{C}_{pl}-\overline{N}_{pl})}{100} = \frac{18\,000\,(43{,}2-29{,}2)}{100} = 2\,520 \text{ mii lei.}$$

$$\text{B. realizat} = \frac{D_l(\overline{C}_l-\overline{N}_l)}{100} = \frac{19\,850(46{,}3-28{,}1)}{100} = 3\,612 \text{ mii lei.}$$

Din datele prezentate se constată că suma beneficiului planificat a fost realizată şi depăşită cu 1 092 mii lei, în procent depăşirea este de 43,3%. Realizarea şi depăşirea beneficiului planificat exprimă o activitate favorabilă, deoarece colectivul unităţii respective a reuşit ca din adaosul comercial (veniturile încasate) să-şi acopere cheltuielile şi să realizeze şi un beneficiu peste plan.

Se impune identificarea factorilor care au avut influenţa cea mai mare asupra depăşirii beneficiului planificat.

Din relaţia $B = \frac{D(\overline{C}-\overline{N})}{100}$ se observă că asupra beneficiului influenţează în mod direct cei trei factori: volumul desfacerilor de mărfuri, cota medie de adaos comercial, nivelul mediu al cheltuielilor de circulaţie.

Volumul desfacerilor

$$\text{Infl. desf.} = \frac{D_l(\overline{C}_{pl}-\overline{N}_{pl})}{100} - \frac{D_{pl}(\overline{C}_{pl}-\overline{N}_{pl})}{100} = \frac{19\,850(43{,}2-29{,}2)}{100} - \frac{18\,000(43{,}2-29{,}2)}{100} = \frac{19\,850\times 14{,}0}{100} - \frac{18\,000\times 14{,}0}{100} =$$

$$= 2\,779 - 2\,520 = +259 \text{ mii lei.}$$

Cota medie de adaos comercial

$$\text{Infl. C} = \frac{D_l(\overline{C}_l-\overline{N}_{pl})}{100} - \frac{D_l(\overline{C}_{pl}-\overline{N}_{pl})}{100} = \frac{19\,850(46{,}3-29{,}2)}{100} - \frac{19\,850(43{,}2-29{,}2)}{100} =$$

$$= \frac{19\,850\times 17{,}1}{100} - \frac{19\,850\times 14{,}0}{100} = 3\,394 - 2\,779 = +615 \text{ mii lei.}$$

Nivelul mediu al cheltuielilor de circulaţie:

$$\text{Influenţa } \overline{N} = \frac{D_l(\overline{C}^l-\overline{N}^l)}{100} = \frac{D_l(\overline{C}_l-\overline{N}_{pl})}{100} = \frac{19\,850(46{,}3-28{,}1)}{100} -$$

$$- \frac{19\,850(46{,}3-29{,}2)}{100} = \frac{19\,850\times 18{,}2}{100} - \frac{19\,850\times 17{,}1}{100} = 3\,612 - 3\,394 = +218 \text{ mii lei.}$$

Din analiza efectuată se constată că toţi cei trei factori au influenţat, în mod pozitiv, dar diferit, la realizarea beneficiului peste plan.

Depăşirea volumului de desfacere planificat cu 1 850 mii lei a dus la creşterea beneficiului peste plan cu 259 mii lei.

Creşterea cotei de adaos comercial cu 3,1% a dus la realizarea unui beneficiu suplimentar de 615 mii lei.

Reducerea nivelului mediu al cheltuielilor de circulaţie cu 1,1% a determinat creşterea beneficiului cu 218 mii lei peste plan.

Influenţa desfacerii+influenţa cotei+influenţa nivelului=beneficiu peste plan.

259+615+218=1 092 mii lei

Efectuarea acestei analize orientează conducerea unităţii ca în viitor să-şi concentreze atenţia în realizarea şi depăşirea planului de desfacere, în vederea obţinerii unui beneficiu suplimentar.

Totodată, analiza demonstrează că introducînd în procesul de producţie şi desfacere mărfuri cu o cotă de adaos comercial ridicat se realizează un beneficiu suplimentar.

În ce priveşte efortul colectivului pe linia mobilizării rezervelor interne, este bine să se ia o serie de măsuri privind reducerea nivelului cheltuielilor de circulaţie, deoarece acest lucru depinde de modul de organizare a activităţii de conducere a unităţii, de participarea întregului colectiv la realizarea eficienţei economice.

Privit separat, mărimea beneficiului nu oferă însă o imagine completă a eficienţei economice a unităţii. Aceasta este exprimată de corelaţia dintre beneficiu şi volumul desfacerilor de mărfuri, concretizată în rentabilitatea unităţii. Rentabilitatea apare, deci, ca un raport direct proporţional cu masa beneficiului şi invers proporţional cu cheltuielile efectuate. Rata rentabilităţii se poate calcula fie ca un raport procentual între masa beneficiului şi volumul desfacerilor, fie ca diferenţă între cota medie de adaos comercial realizată şi nivelul cheltuielilor de circulaţie înregistrat.

Rata rentabilităţii (R)=cota medie de adaos comercial ($\overline{C}$)—nivelul mediu al cheltuielilor de circulaţie ($\overline{N}$).

Rata rentabilităţii planificată=43,2—29,2=14,0%.

Rata rentabilităţii realizată=46,3—28,1=18,2%.

Din relaţia $R=\overline{C}-\overline{N}$ reiese că rata rentabilităţii este influenţată în mod direct de cei doi factori:

— cota medie de adaos comercial;

— nivelul mediu al cheltuielilor de circulaţie.

Aceste influenţe, în cazul unităţii analizate, se prezintă astfel:

Cota medie de adaos comercial:

Infl. $C=C_1-C_{pl}=46,3-43,2=+3,1$.

Nivelul mediu al cheltuielilor de circulaţie:

Infl. $N=\overline{N}_1-\overline{N}_{pl}=28,1-29,2=-1,1$.

Rezultă că cei doi factori au influenţat pozitiv asupra creşterii ratei rentabilităţii cu 4,2% (3,1 plus de adaos şi 1,1 economii la cheltuieli).

Creşterea ratei rentabilităţii s-a datorat mai ales:

— măririi volumului desfacerilor de mărfuri şi în special creşterii ponderii producţiei culinare în totalul desfacerilor, fapt ce a influenţat pozitiv beneficiul şi implicit rata rentabilităţii;

— reducerii nivelului de cheltuieli de circulaţie cu numai 1,1%, ceea ce demonstrează că efortul propriu al unităţii pe linia reducerii cheltuielilor de circulaţie nu a fost deosebit, rezervele interne de care dispune unitatea fiind insuficient mobilizate.

*
* *

Abordînd unele aspecte ale eficienţei economice din activitatea unităţilor de alimentaţie publică, s-a urmărit familiarizarea cu unele noţiuni şi metode de analiză economică, necesare a fi cunoscute de cei ce lucrează în acest sector important al sferei serviciilor.

Aplicarea în practică, la nivelul fiecărei unităţi de alimentaţie publică, a cerinţelor noului mecanism economico-financiar, se bazează, în bună măsură şi în primul rînd, pe cunoaşterea elementelor economice. Utilizarea competentă a pîrghiilor economice, în scopul satisfacerii cerinţelor clientelei la nivelul calitativ din ce în ce mai ridicat, trebuie să se îmbine cu o creştere calitativă de ansamblu, cu realizarea unei activităţi economice din ce în ce mai eficiente. Aspectele de eficienţă economică ale serviciilor realizate în unităţile de alimentaţie publică, în viziunea fiecărui lucrător din acest sector, trebuie să fie integrate în noţiunea de calitate. „Servicii mai bune, mai prompte, mai eficiente" sînt obiective majore, spre realizarea cărora îşi concentrează eforturile colectivele de oameni ai muncii din fiecare unitate de alimentaţie publică.

Din prezentarea sumară în acest capitol — în contextul noului mecanism economico-financiar — a unora din problemele importante legate de creşterea eficienţei activităţii economice, se poate reţine că un mijloc important, instrumentul de bază cu ajutorul căruia poate şi trebuie realizată creşterea eficienţei activităţii economice, este introducerea bugetului de venituri şi cheltuieli, la nivelul fiecărei unităţi operative de alimentaţie publică.

„Trebuie să înţelegem — arăta tovarăşul Nicolae Ceauşescu, secretarul general al partidului — şi să acţionăm cu toţii, în mod unitar, pentru aplicarea principiilor foarte importante ale noului mecanism, care, într-adevăr, trebuie să joace un rol activ în mobilizarea eforturilor oamenilor muncii în vederea desfăşurării cu rezultate cît mai bune a activităţii economice. Trebuie să înţelegem că bugetele de venituri şi cheltuieli nu sînt ceva formal, ci un mijloc prin care conducerea fiecărei întreprinderi, adunarea generală a oamenilor muncii pot acţiona pentru a obţine maximum de eficienţă economică, o reducere substanţială a cheltuielilor materiale şi de producţie, creşterea substanţială a producţiei nete, a beneficiilor, a rentabilităţii, în general, şi, pe această bază, să se creeze şi mijloacele necesare, atît pentru fondul de dezvoltare cît şi pentru fondul de consum"[1].

Aplicarea fermă a noului mecanism economico-financiar şi în unităţile de alimentaţie publică înseamnă, înainte de toate, măsuri pentru realizarea planului, asigurarea calităţii şi diversificării serviciilor, promptitudine crescută şi multă receptivitate, amabilitate şi politeţe. Înseamnă, totodată, beneficii suplimentare, un nivel de rentabilitate ridicat. Bugetul de venituri şi cheltuieli, desfăşurat la nivelul unităţii de alimentaţie publică, cuprinde atît căile prin care se prevede realizarea indicatorilor de plan, pe trimestre şi luni, cît şi structura cheltuielilor de circulaţie, pe elemente, trimestre şi luni.

Urmărirea îndeaproape, operativ, de către şefii de unităţi a principalelor elemente ale bugetului de venituri şi cheltuieli, trebuie făcută permanent: lunar, respectiv trimestrial, pe baza datelor din evidenţa contabilă, analiza realizării acestora atît faţă de prevederi cît şi comparativ faţă de realizările altor unităţi similare fruntaşe.

Cunoaşterea, în cadrul fiecărui colectiv de lucrători, a faptului că de munca lor şi numai de munca fiecăruia depinde obţinerea unor rezultate bune pe unitate, implică, desigur, şi perfecţionarea permanentă a pregătirii profesionale, inclusiv în domeniul cunoaşterii conţinutului şi esenţei noului mecanism economico-financiar.

Serviciile de calitate, creşterea volumului de desfacere, pe calea creşterii productivităţii muncii, reducerea permanentă a cheltuielilor de circulaţie, reprezintă căi principale pentru creşterea eficienţei activităţii economice. Aprofundarea de către fiecare lucrător a problematicii de tehnologie profesională, în paralel cu aspectele eficienţei economice ale unităţii, contribuie în mod hotărîtor la îmbunătăţirea laturilor calitative ale activităţii alimentaţiei publice din ţara noastră.

---

[1] Nicolae Ceauşescu, *Cuvîntare la Consfătuirea de lucru de la Comitetul Central al Partidului Comunist Român 29—30 mai 1980*. Editura politică, Bucureşti 1980, pag. 35.

Bibliografie selectivă

COMAN GH., BUJOREANU GH., DOBROGEANU N., *Organizarea şi tehnica muncii ospătarului. Manual pentru şcolile profesionale*, Bucureşti, Editura didactică şi pedagogică, 1975;

DOBRESCU E. şi BĂLĂNESCU C., *Tehnica servirii consumatorilor. Manual pentru liceele de alimentaţie publică*, Bucureşti, Editura didactică şi pedagogică, 1977;

ENACHE, DUMITRU, *Bucătăria unităţilor gastronomice*, Bucureşti, Editura Sport-Turism, 1975;

IVANOV, G., *Bucătării mari*, Bucureşti, Editura tehnică, 1978;

LEVENTE, M. *Orientări noi în comerţul românesc*, Bucureşti, Editura ştiinţifică, 1968;

MAZZETTI, FRACILLON, GUILLEMINOT, *Tehnologie de Restaurant*, Tome I, Paris, Editions Jacques Lanove;

PRAVĂŢ, IOAN, *Organizarea şi tehnica muncii ospătarului. Manual pentru şcolile profesionale*. Bucureşti, Editura didactică şi pedagogică, 1972;

SCHRAEMLI HARRY, *Manuel du bar*, Lucerna, Editions Union Helvetia, 1965;

SELOW DISTIL, *Comment préparer les cocktails*, Paris, Editions de Vecchi, 1975;

* * * *Acte normative privind producţia şi circulaţia ambalajelor*, Bucureşti, Oficiul de documentare şi publicaţii, 1972;

* * * *L'art de la table*, Paris, Editions Hachette, 1975;

* * * *Drepturi, obligaţii şi răspunderi ale personalului muncitor din comerţul socialist. Culegere de acte normative*, Bucureşti, M.C.I. Oficiul de informare documentară pentru Comerţul interior, 1978;

* * * *Standarde de stat şi norme interne tehnice de calitate pentru băuturi alcoolice şi nealcoolice*, Institutul de cercetări comerciale — Oficiul de informare documentară pentru comerţ interior (M.C.I.), Bucureşti, 1975;

* * * *Instrucţiuni privind măsurile de igienă în unităţile din subordinea Ministerului Turismului şi a Oficiilor judeţene de turism aprobate prin ordinul M.T. nr. 17/1972*;

* * * *Norme departamentale de protecţia muncii*, Bucureşti, Editura pentru turism, 1974;

* * * *Reţetar de preparate culinare pentru alimentaţia raţională a omului sănătos*. Vol. IV (ONT Litoral), 1977;

* * * *Standarde de stat şi norme interne tehnice de calitate pentru conserve de legume şi fructe*, Bucureşti, Institutul de cercetări comerciale. Oficiul de informare documentară pentru comerţ interior (M.C.I.), 1975.

Cuprins

PREFAŢĂ 5
CUVÎNTUL AUTORULUI 7

Amenajarea tehnologică. Dotarea şi personalul unităţilor de alimentaţie publică

Generalităţi privind amenajarea tehnologică a unităţilor de alimentaţie publică 11
Principalele tipuri (profile) de unităţi de alimentaţie publică din ţara noastră 20
Norme privind clasificarea unităţilor de alimentaţie publică 29
Dotarea saloanelor de restaurant 32
Personalul muncitor din saloanele restaurantului . . 54
Accidente de muncă posibile în salonul-restaurant . 65
Organizarea brigăzilor de servire 72

Lucrările de curăţenie şi întreţinere

Organizarea activităţii de curăţenie şi întreţinere . . 76
Materiale şi echipamente tehnice pentru curăţenie şi întreţinere 78
Efectuarea lucrărilor de întreţinere şi curăţenie în restaurant 85

Aranjarea salonului de restaurant pentru servirea micului dejun, a dejunului şi cinei

Reguli şi recomandări privind aranjarea salonului restaurant 95
Etapele aranjării salonului 99
Modalităţi de aranjare a meselor (de mis-en-place) . . 101
Aranjarea mobilierului ajutător 106

Servirea clienţilor

Cîteva reguli privind comportarea personalului din restaurant . . . . . 1[illegible]

Manipularea, transportul și debarasarea obiectelor de inventar pentru servire 115
Reguli generale pentru efectuarea serviciului în restaurant 121
Tehnici (metode) de lucru pentru efectuarea serviciului în restaurant 124
Etapele efectuării serviciului în restaurant . . . 129
Reguli privind servirea principalelor grupe de preparate culinare și produse de patiserie-cofetărie . . 139
Servirea băuturilor în salonul restaurantului . . . 143
Particularități la servirea unor preparate . . . 153
Servirea grupurilor de turiști 162

Întocmirea listelor de preparate, băuturi și a meniurilor

Conținutul listelor de preparate și băuturi . . . 168
Principalele tipuri de liste din unitățile de alimentație publică 169
Tehnica alcătuirii meniurilor pentru mesele obișnuite . 172
Reguli generale privind asocierea băuturilor cu diferite preparate culinare și produse de patiserie-cofetărie 183
Preferințele culinare ale unor categorii de turiști . . 187

Organizarea serviciilor la unele acțiuni de protocol și la mese festive

Principalele caracteristici ale serviciilor în acțiuni de protocol și mese festive 203
Măsuri privind organizarea serviciilor 207
Alte recomandări privind mesele oficiale și festive . 225
Realizarea decorațiunilor florale în restaurant . . 231

Organizarea muncii în baruri. Tehnologia preparării băuturilor în amestec

Principalele tipuri de baruri 239
Mobilierul, utilajele, inventarul de lucru și de servire din bar 241
Unele sortimente de băuturi alcoolice și nealcoolice care se oferă în baruri 248
Organizarea activității zilnice în bar 262
Tehnici de lucru și rețete de bază pentru pregătirea băuturilor în amestec 267
Rețete orientative de băuturi-amestecuri de bar, coctei-luri specifice 278
Reguli generale și particularități la efectuarea serviciului în bar 295
Pregătirea și servirea ceaiului 299
Pregătirea și servirea cafelei 306

Aprovizionarea, prelucrarea și depozitarea mărfurilor. Gospodărirea ambalajelor

Aprovizionarea unităților de alimentație publică . . 313
Aspecte ale organizării muncii în bucătării . . . 321
Gospodărirea ambalajelor 325

Noțiuni de oenologie

Zonele viticole și podgoriile din R. S. România . . 334
Noțiuni privind producția și păstrarea vinului . . 339
Sortimente de vinuri și produse derivate din vin . . 348
Sortimente de vinuri din unele țări 356

Evidența operativă, prețurile și eficiența economică a serviciilor din restaurant

Evidența tehnic-operativă din saloanele restaurantului 359
Precizări privind regimul prețurilor în alimentația publică 369
Unele aspecte de eficiență economică a serviciilor din unitățile de alimentație publică 378

BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ 388