|  |
| --- |
| **РУКОВОДСТВО ПО НАПИТКАМ** |
| ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ В соответствии с нашей целью, которая заключается в том, чтобы обеспечить безопасное рабочее место, все служащие должны выполнять нормы безопасности и следить за безопасностью своих товарищей. **Все несчастные случаи могут быть предотвращены!** Выполнение следующих правил уменьшит потенциальный риск. Безопасность во время работы Осуществляйте уборку по ходу работы и следите, чтобы поверхности были чистыми, без жира и мусора.  Не приносите контейнеры с бокалами в места приготовления блюд. Если у вас есть подозрение, что в продукт попали осколки разбившегося бокала, немедленно известите об этом Менеджера и ликвидируйте продукт.  Полы должны быть чистыми и сухими. Всегда вытирайте разлипшуюся жидкость немедленно. Если вы не можете это сделать, бросьте красное полотенце на место, где пролита жидкость, для того, чтобы предупредить других.  Всегда оповещайте других о том, что вы несете горячую пищу или посуду, повторяя: “**ГОРЯЧАЯ ПИЩА”.** Когда вы оказываетесь позади своих товарищей по работе, всегда ставьте их об этом в известность, говоря: “**СЗАДИ”.**  **НИКОГДА НЕ БЕГАЙТЕ ПО РЕСТОРАНУ!**  При использовании чистящих химических веществ, всегда следуйте указаниям по использованию. Чтобы получить необходимую информацию, когда у вас возникают какие-либо вопросы, касающиеся использования чистящих химических веществ, берите у своего менеджера книгу “Информационное руководство по химически опасным веществам”. Техника безопасности при работе с оборудованием  * **Всегда используйте в своей работе соответствующие инструменты.** * **Острые ножи более безопасны для использования.** Тупые ножи при работе требуют больше усилий. * **Для разрезания продукта всегда используйте только ножи и разделочные доски.** * **Используйте в своей работе соответствующие ножи.**   При нарезке продукта держите нож так, чтобы его конец не был направлен на вас или на кого-либо другого. Кладите нож так, чтобы его острие и конец также не были направлены на вас или на кого-либо другого. Когда вы идете с ножом, несите его лезвием вниз. Никогда не кладите нож туда, где он может упасть. **Никогда не пытайтесь поймать падающий нож!**  **Выполняйте соответствующие меры предосторожности при чистке и хранении ножей.** Они моются вручную, затем дезинфицируются и хранятся на специальной подставке.  **Перед чисткой электрического оборудования выключайте его из розетки для того, чтобы предотвратить электрический удар.** Используйте только заземленные розетки и немедленно ставьте в известность Менеджера об оголенных проводах или сломанной штепсельной вилке.  **Берите горячую посуду с помощью сухого полотенца.** Использование влажного полотенца может повлечь за собой ожоги.  **Когда вы снимаете крышку с кастрюли, дайте пару выйти, чтобы избежать ожогов.**  **Ручки посуды, в которой готовится блюдо, не должны быть направлены к проходам, краю плиты и открытому пламени.**  **Для предупреждения падений и ожогов все время следите за чистотой пола.**  ***Поднимание и перенос тяжестей***  При поднимании и переносе тяжелых или громоздких предметов выполняйте следующие правила безопасности:  1. Встаньте прямо, слегка согнув колени.  2. Сильно сожмите и напрягите мышцы на животе.  3. **Поднимите тяжесть при помощи ног!**  4. Держите предмет близко к телу или при возможности крепко обнимите его.  5. Принимайте устойчивую позу, держите спину прямо и избегайте скручивания.  **СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ НОРМ ПРИ РАБОТЕ С ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ**  В ресторанах Le Pain Quotidien нашей обязанностью является оградить Гостей от заболеваний, передающихся через продукты питания, обеспечивая чистую обстановку и выполняя меры предосторожности при работе с продуктами.  Существуют три фактора, влияющих на безопасность пищи:   1. люди 2. обстановка 3. и сами продукты.  * ***Здоровье и личная гигиена служащих***   **Ваши руки - основные переносчики бактерий.** Частое мытье рук с мылом - наиболее важная мера предосторожности.  Тщательно мойте руки:   1. перед работой 2. после посещения туалета 3. после чихания или кашля 4. после еды или курения 5. после прикосновений к лицу, рту или волосам 6. после работы с сырыми продуктами 7. после мытья полов 8. удаления мусора 9. или после любых действий, во время которых пачкаются руки.   Каждую смену ваша униформа должна быть чистой и отглаженной. Если униформа грязная, то у гостя создастся впечатление, что в ресторане грязно.  При работе с пищевыми продуктами волосы должны быть убраны.  Заразные болезни могут передаваться через продукты питания. Если вы больны, поставьте в известность Менеджера.  Всегда защищайте порезы или царапины соответствующей повязкой или пластиковыми перчатками.  Лучшая защита - сделать контакт продуктов питания с руками минимальным.  Используйте перчатки и соответствующую посуду.  ***Санитарные нормы***  При чистке удаляется грязь. Дезинфицирование убивает бактерии, которые являются причиной пищевого отравления, при помощи нагревания и/или использования химических средств. Чистка и дезинфицирование не только предотвращают заболевания, возникающие в результате приема некачественной пищи, но и обеспечивают хранение продукта на протяжении соответствующего периода.  Для того, чтобы уменьшить вероятность заражения, все поверхности, посуда и оборудование должны чиститься и подвергаться санитарной обработке до и после работы с каждым продуктом питания.   1. Вымойте оборудование и рабочие поверхности махровым полотенцем водой с мылом. 2. Промойте чистой водой и протрите другим махровым полотенцем.   Продезинфицируйте оборудование и рабочие поверхности, используя специальный раствор (Экомин). |
|  |

**Кофе**

|  |
| --- |
| **Эспрессо**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Подогрейте маленькую чашку горячей водой. Чашка должна быть сухой!!! 3. Нажмите кнопку одинарного эспрессо. Если потребуется, сварите декафинированный. |
| **Эспрессо с собой**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Сварите эспрессо прямо в стакан N2 - (0,3мл) на вынос. 3. Нажмите кнопку одинарного эспрессо. Если потребуется, сварите декафинированный. 4. Закройте крышкой и наклейте стикер на стакан. |
| **Двойной эспрессо**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Подогрейте маленькую чашку горячей водой. Чашка должна быть сухой!!! 3. Нажмите кнопку двойного эспрессо. Если потребуется - сварите декафинированный. |
| **Двойной эспрессо с собой**  1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие.  2. Сварите эспрессо в прямо в стакан N2 - (0,3мл) на вынос.  3. Нажмите кнопку двойного эспрессо. Если потребуется - сварите декафинированный.  4. Закройте крышкой и наклейте стикер на стакан. |
| **Каппучино, Каппучино с собой**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться свежие. 2. Сварите эспрессо в стакан на вынос N2 - (0,3мл) для стандартной порции и N3 - (0,4мл) для двойной порции. 3. Нажмите кнопку одинарного эспрессо. Для приготовления двойной порции нажмите кнопку двойного эспрессо. 4. Взбейте молоко (90 мл, для двойной порции 180 мл) согласно инструкции по взбиванию молока. 5. В готовый эспрессо вливаем горячее молоко и интенсивно вытряхиваем пену и оставляем – 1 см от края. 6. Закройте крышкой и наклейте стикер на стакан. 7. Капучино в зале отпускается в средней или большой пиале, в зависимости от объёма. |

|  |
| --- |
| **Каппучино, Американа, Латте, (Арома)**  Так же по желанию возможно сделать выбранное кофе ароматным: Готовим кофе согласно инструкции, только сначала в пиалу или стакан на вынос добавляем сироп: Монин ваниль, Монин ирландский, Монин карамель, Монин шоколад, Монин шоколадный на выбор гостя.  На стандартную порцию идет 20 гр. сиропа на двойную 40гр. сиропа. |
| **Латте**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Взбейте молоко согласно инструкции по взбиванию молока. 3. Подогрейте чашку. Чашка должна быть сухой!!! 4. Нажмите кнопку одинарного эспрессо и сварите кофе в маленький кувшинчик из нержавеющей стали. Для двойного кофе нажмите кнопку двойного эспрессо. Если требуется, сварите декафинированный кофе. 5. Налейте взбитое молоко (130 мл, для двойной порции 260 мл) медленно в центр чашки, не удерживайте пену ложкой. 6. Затем вливаем готовый эспрессо из металлического молочника. Напиток заполняет пиалу практически до самого края (см. фото). 7. Готовим напиток в стиле латте-арт. |
| **Латте с собой**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Взбейте молоко согласно инструкции по взбиванию молока. 3. Нажмите кнопку одинарного эспрессо и сварите кофе в маленький кувшинчик из нержавеющей стали. Для двойного кофе нажмите кнопку двойного эспрессо. Если требуется, сварите декафинированный кофе. 4. Налейте взбитое молоко (130 мл, для двойной порции 260 мл) медленно в центр стакана, не удерживайте пену ложкой. 5. Затем вливаем готовый эспрессо из металлического молочника. Напиток заполняет стакан практически до самого края. 6. Готовим напиток в стиле латте-арт. 8. Закройте стакан крышкой. |

|  |
| --- |
| **Фильтр Кофе**   1. 100 гр кофе мелкого помола заваривается в термосе на 2 л воды. Внимание в термос вливается холодная вода. Срок хранения – 1 день. 2. Налейте кофе из термоса (300 мл) - в металлический чайник. 3. Средняя чашка при подаче должна быть подогретой. |
| **Американо**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Подогрейте чашку. Чашка должна быть сухой!!! 3. Нажмите кнопку американо. Если требуется, сварите декафинированный кофе. Для двойной порции нажмите кнопку двойной американо . |
| **Американо с собой**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для американо свежие. 2. Сварите американо прямо в стакан N2 - (0,3мл) на вынос. Для двойной порции используйте стакан N1 - (0,4 мл) на вынос. 3. Нажмите кнопку американо. Если потребуется сварите декафинированный. Для двойной порции нажмите кнопку двойной американо раза. 4. Закройте крышкой. |
| **Маккиато.**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Подогрейте маленькую чашку горячей водой. Чашка должна быть сухой!!! 3. Нажмите кнопку одинарного эспрессо. Если требуется, сварите декафинированный кофе. Для двойного Маккиато нажмите кнопку двойного эспрессо. 4. Сверху положите небольшое количество пены (две чайные ложки). |
| **Маккиато с собой.**   1. Следуйте инструкциям по приготовлению эспрессо с собой. Положите сверху немного пены. 2. Закройте крышкой и наклейте стикер. |

|  |
| --- |
| **Мокка**   1. Убедитесь, что кофейные зерна, которые будут использоваться для эспрессо свежие. 2. Взбейте молоко согласно инструкции по взбиванию молока. 3. Подогрейте чашку. Чашка должна быть сухой!!! 4. Нажмите кнопку одинарного эспрессо. Для двойного кофе нажмите кнопку двойного эспрессо. Если требуется, сварите декафинированный кофе. 5. Налейте 50 мл горячего шоколадного концентрата в эспрессо и 80 мл для двойной порции. 6. Налейте взбитое молоко (50 мл, для двойной порции 100 мл) медленно в центр чашки, не удерживайте пену ложкой. 7. Когда жидкость достигнет 1/4 до края, медленно наливая взбитое молоко, нарисуйте сердце. Посыпьте сверху какао (2 гр). |
| **Горячий шоколад с собой**     1. Используйте 70 гр горячего шоколадного концентрата для стандартной порции и 100 гр для двойной порции. 2. Взбейте 150 мл молока для стандартной порции и 200 мл для двойной порций, пока не появятся маленькие плотные пузырьки. 3. Налейте взбитое молоко медленно в центр стакана, не удерживайте пену ложкой. Наполните на 1/4 до края. 4. Закройте крышкой . 5. Горячий шоколад спрашиваем у гостя как подать.   А) Налит в стакан с молочной пеной?  Б) В отдельном стакане ? |

**Характеристики некоторых сортов чая :**

**Черный чай:**

**Ассам:**

Ароматный чай медно-красного оттенка с лёгким медово-пряными нотками.

**Эрл грей :**

Чай с цветками бергамота и нежным ароматом цитруса.

**Цейлон Нувара Элия:**

Насыщенный бодрящий чай, сочетающийся с любыми закусками.  
**Лапсанг сушонг :**

Интенсивный (дымный ) ароматными нотками чернослива , корицы, груши и хвои.

**Травяной Чай:**

**Чабрец:**

Обладает незабываемым вкусом и запахом, успокаивает и помогает при простуде.

**Малина с мятой:**

Травяной букет на основе малины с мятой с кусочками яблок, смородины и лепестками гибискуса.

**Мятный Марракеш:**

Освежающая смесь зеленого чая и мяты.

**Зеленый Чай:**

**Китайская Сенча**:

Чай соломенно-нефритового цвета с мягким сладковатым послевкусием.

**Китайский Жасмин:** Светлый настой с мягким цветочным послевкусием и тонким ароматом жасмина.

**Имбирный Чай:**

Согревающий яблочно-имбирный настой обладает целебными свойствами и освежает.

**Фруктовый Чай**.

**Дыня с клубникой:**

Купаж цейлонского, индийского и китайского черного чая с кусочками дыни и клубники.

|  |
| --- |
| **Правило подачи лимона:**  **2 кусочка на порцию.** |

|  |
| --- |
| **Бутылочное пиво**  Бутылочное пиво подается при температуре 2,2° - 3,3° в охлажденных бокалах, однако, гость может предпочесть пить пиво из бутылки. Если бокал имеет комнатную температуру, то температура пива может подняться. *Всегда* предлагайте гостю налить пиво в бокал.  *Примечание:* В целях соблюдения санитарных норм, бокалы не следует ставить на горлышко бутылки.  Идеальная температура хранения бутылочного пива 2,2° - 21°. При более высоких температурах пиво быстро утрачивает свои вкусовые и ароматические качества. Ваш тренер сообщит вам, какие сорта пива хранятся в охлажденном виде, а какие можно хранить без холодильника. Пиво должно храниться в чистом, прохладном и темном месте. Очень важно хранить пиво в темном месте, иначе, оно может “засветиться” и приобрести нежелательный вкус и запах.  **Вино**  Далее приводятся информация о порциях вин, правилах подачи и хранения:   1. Порция одного бокала домашнего вина – **150 мл.** Если подается бутылка вина (750 мл), то бокал каждого гостя наполняется - чуть больше половины. Бокалы, подаваемые под вино, должны быть кристально чистыми!!! 2. Красные вина должны иметь комнатную температуру. Перед подачей вино должно немного побыть на воздухе «подышать». 3. Белое, розовое вина, а также шампанское, должны подаваться охлажденными. В холодильнике (в запасе) должны охлаждаться не менее 2-х бутылок каждого вида вина. 4. Красные вина (закрытые бутылки) должны храниться при комнатной температуре, не превышающей 23°. Белые и розовые вина хранятся при температуре 2,2°- 3,3°. **Внимание: открытые бутылки (включая и открытое красное вино) на ночь убираются в холодильники!!!**   **Правила использования Помпы для бутылок.**  Каждый человек, разбирающийся в вине, знает, что оно может испортиться за несколько часов, если бутылка будет открытой. Это происходит из-за окисления, этот процесс ещё называют свертывание. Решением проблемы стало использование «Помпы», которое вытесняет весь воздух из бутылки, создавая вакуум.1.Вставьте «помпу» в горлышко бутылки. 2. Вставьте вакуумирующую часть приспособления, подвигайте ею, чтобы выпустить весь воздух в бутылке. 3. Когда ручка приспособления начнет выходить обратно - это будет означать, что вакуум в бутылке создан. 4. Извлеките приспособление и поставьте бутылку прямо. 5. Чтобы воспользоваться бутылкой – просто выньте «помпу». 6. Разлейте вино как обычно. Операцию можно повторять много раз. Это позволяет сохранять вино свежим в открытой бутылке надолго. |

|  |
| --- |
| **Правила упаковки напитков «На ВЫНОС»:**   * Для транспортировки 2-х напитков используем **ПОДНОС НА 2 СТАКАНА** * Для транспортировки 3-4 х напитков используем **ПОДНОС НА 4 СТАКАНА** * Используйте **РУКАВА** для одного напитка на вынос * Для Холодных напитков «на вынос» используется прозрачный стакан с круглым отверстием |