**Тема: Особенности обслуживания в ресторанной сфере**

Цель: расширение словарного запаса, работа со словарём

Задание 1: Прочтите, изучите новые слова. Составьте пять (5) предложений на английском языке с использованием изученных слов.

Для начала изучим разделы меню:

***Appetizers (холодные закуски)***

Это набор стартеров, которые заказывают перед основным блюдом. Например, garlic bread (чесночные гренки), cheese plate (сырная тарелка), combo platters (блюдо с несколькими видами закусок). Этот раздел также может называться snacks (снеки) или starters (закуски).

***Salads and soups (салаты и супы)***

Вы можете сразу перейти к разделу салатов и супов, особенно популярному на бизнес-ланчах (business lunch). В нем вы найдете такие блюда, как garden fresh (салат из свежей зелени), fresh salad (салат из свежих овощей) или популярный Caesar salad (салат «Цезарь»). В разделе супов можно встретить tomato soup (томатный суп), разнообразные cream soup (крем-супы) и другие. Обязательно уточните у официанта, какой сегодня подается суп дня (soup of the day). Также, на странице с салатами можно найти раздел для тех, кто следит за своим весом — low-fat selections (раздел с блюдами с низким содержанием жира).

***Sandwiches (сэндвичи)***

Сэндвичи всевозможных видов сейчас подаются не только в барах, но и в ресторанах более высокого класса. Этот раздел также может называться burgers (бургеры) или sandwiches from the deli (готовые сэндвичи). В нем найдутся такие блюда, как grilled chicken sandwich (сэндвич с курицей-гриль), veggie burger (вегетарианский бургер) или club sandwich (клаб-сэндвич).

***Main course (основное блюдо)***

Самый востребованный раздел в меню, в котором вы найдете все горячие блюда, что подаются в ресторане. Это может быть chicken stir-fry (куриное жаркое), New-York steak (стейк «Нью-Йорк»), grilled salmon (лосось на гриле) и другие. Ищите этот раздел также по названиям entrée (основное блюдо) или main dish (главное блюдо). Здесь же могут быть и specialites (особые блюда), которые являются визитной карточкой заведения. Например, BBQ ribs (ребра барбекю). Иногда этот раздел выносят на отдельную страницу.

***Sides (гарниры)***

Здесь все, что дополнит вам основное блюдо: french fries (картофель фри), plain rice (простой рис), grilled vegetables (овощи на гриле) и так далее. Кстати, вы вполне можете заказать гарнир и без основного блюда. Другие названия этого раздела: on the side (гарнир), side dish (гарнирное блюдо).

***Desserts (десерты)***

На десерт — самое сладкое. В этом разделе, который также может называться просто sweets (сладкое) вы найдете apple pie (яблочный пирог), banana split (банановый сплит), cheesecake (чизкейк), homemade ice-cream (домашнее мороженое) и другие десерты.

***Beverages (напитки)***

Этот раздел делится на два основных: non-alcoholic beverages (безалкогольные напитки), который также может называться просто drinks (напитки) и spirits (алкогольные напитки). В безалкогольных вы найдете water (воду), juice (сок), coffee (кофе), tea (чай), lemonade (лимонад) и другие. А вот в том разделе, что покрепче — beer (пиво), liqueurs (ликеры), whiskey (виски) и другие алкогольные напитки. Тихие и игристые вина могут быть как в это разделе, так и вынесены в отдельную винную карту (wine list).

Виды заведений:

* кофейня - a coffee bar
* передвижная закусочная - a food truck
* закусочная - a snackbar, a diner
* столовая - a canteen
* кафе быстрого обслуживания - a fast-food outlet, a fast-food restaurant
* ресторан самообслуживания - a self-service restaurant
* ресторан с едой на вынос - a take-away restaurant
* ресторан изысканной кухни - a gourmet restaurant
* ресторан, специализирующийся на стейках - a steakhouse
* вагон-ресторан - a buffet car
* банкетная служба - a catering service

Обслуживающий персонал:

* Официанты - waiters и официантки – waitresses
* старшие официанты - head waiters
* помощники официанта - busboys, busgirls
* хосты - hosts, хостесс – hostesses
* Сотрудники бара - bar staff
* бармены - bartenders
* сомелье - wine waiters

***Официант***

Официант накрывает стол (to set the table) — стелет скатерть (a tablecloth), раскладывает салфетки (napkins) и столовые приборы (utensils, cutlery) — и убирает со стола (to clear the table). Нож (a knife) нужно класть справа от тарелки (a plate), а вилку (a fork) — слева, бокал с вином (a wine glass) нужно ставить справа от бокала с водой (a water glass). В центр стола помещают солонку и перечницу (a salt mill and a pepper mill), цветы и свечи (candles).

Официант знакомит гостей с блюдами меню (to explain dishes on the menu), принимает заказ (to take a food order), передает его на кухню и подает (to serve). Перед тем как вынести счет, официант должен уточнить нужны ли гостям раздельные счета (separate checks) и способ оплаты: наличными (cash) или картой (a bank card). Если посетителям нравится сервис, они оставляют официанту чаевые (tips).

А еще официант должен уметь описать вкус (taste), привкус (flavour) и послевкусие (an aftertaste) блюда.

***Бармен***

Бармен подает алкогольные напитки (to serve liquor): шампанское (sparkling wine), импортное или местное вино (imported or domestic wine) из винной карты (a wine list), бутылочное пиво (bottled beer) или пиво на кранах (on tap), односолодовый виски (single malt whiskey) или купажированный (blended whiskey); Также он может предложить безалкогольные напитки (non-alcoholic beverages, soft drinks): негазированную воду (still water), газированную воду (sparkling water), лимонад (lemonade), молочный коктейль (a milkshake), сладкий газированный напиток (a fizzy drink). Перед подачей бармен должен поинтересоваться, хочет ли клиент напиток комнатной температуры (room temperature) или охлажденный (chilled).

Он использует в работе следующую посуду: ведро со льдом (an ice bucket), шейкер для коктейлей (a cocktail shaker), барная ложка с длинной ручкой (a long bar spoon), штопор (a corkscrew), нож для чистки фруктов (a paring knife), нож для снятия фольги с горлышка бутылки (a foil cutter), бокал для шампанского (a champagne flute), высокий коктейльный бокал (a highball glass).

***Требования к стандарту обслуживания.***

Задание 2: Переведите таблицу с примерами фраз при обслуживании.

Если гость недоволен чистотой тарелок или приборов, их нужно оперативно заменить (to replace) и принести извинения (to apologize). Также могут поступать жалобы (complaints) на пережаренную (overcooked), недожаренную (underdone), слишком соленую (too salty) или вовсе несъедобную (inedible) еду. В таких случаях гостю следует предложить заменить блюдо, предоставить скидку (a discount) или обед за счет заведения.

|  |  |
| --- | --- |
| Фраза | Перевод |
| Hi! My name is … and I’ll be your waiter today. |  |
| How may I help you? |  |
| Are you ready to order? |  |
| Today’s specials are... |  |
| Would you like to try... ? |  |
| Do you have any food allergy? |  |
| What would you like to drink with your meal? |  |
| What would you like to have as a starter? |  |
| And for your main course and the side course? |  |
| What kind of coffee would you like — black or milky? |  |
| Let me double-check your order. |  |
| Is everything all right with your meal? |  |
| How would you like to pay for your order? |  |
| Here’s your bill. |  |
| Is there a problem? |  |
| I’m so sorry. / I owe you a sincere apology. |  |
| I am really sorry for the inconvenience. I’ll take the dish back to the kitchen right away. There might be a slight wait while we prepare fresh plates. |  |
| Please feel free to choose any dessert you like. It will be on the house. |  |
| Please accept a complimentary cocktail as an apology for the delay. |  |

Срок сдачи до 26.11.21; выполненные задания присылать документом **Microsoft Word**, на почту mimikrio@mail.ru, указав в теме фамилию и номер группы.