**Основы общения на английском языке в сфере профессиональной коммуникации** [**для официантов и работников ресторанов**](http://www.makeitinny.com/%d0%b0%d0%bd%d0%b3%d0%bb%d0%b8%d0%b9%d1%81%d0%ba%d0%b8%d0%b5-%d1%84%d1%80%d0%b0%d0%b7%d1%8b-%d0%b4%d0%bb%d1%8f-%d0%be%d1%84%d0%b8%d1%86%d0%b8%d0%b0%d0%bd%d1%82%d0%be%d0%b2/)

**При встрече гостей, первое что нужно сделать – поприветствовать их.**

* Добрый вечер - *Good evening*
* У Вас зарезервирован столик?  *Do you have booking with us ?*
* Вас устроит этот стол? *Would you like to be seated here ?*

**После того, как вы проводили гостей к их столику, нужно подать меню.**

* Не хотите ли взглянуть на меню? *Would you like to check out our menu ?*
* Могу ли я принять ваш заказ? May I take your order?
* Вы готовы заказать? *Are you ready to place your order?*
* Ваш заказ скоро будет готов.  *Your order will be ready soon*
* Что-то будете пить? *Would you like something to drink?*
* Это готовят быстро *This will be ready fairly quick.*
* Это готовят долго It will take some time to cook it.
* Вы хотите еще сока? *Would you like some more juice?*
* Все в порядке? *Is everything OK?*
* Ваши блюда, приятного аппетита. *Here you are, enjoy your meal.*

**В случае, если какого-то блюда сегодня нет, а гость заказал именно его, нужно предложить ему аналогичный вариант, чтобы не расстроить. Или же заинтересовать его более интересным и изысканным выбором.**

* Прошу прощения, но это блюдо сегодня не доступно, могу ли я предложить вам \_\_\_? *I am sorry but this dish is not available tonight may I**suggest you\_\_\_?*
* Желаете ли вы что-нибудь еще? *Would you like something else?*

**Работа официанта требует максимального внимания к своим гостям. Нужно помнить, что на протяжении пребывания в ресторане, гость может делать дозаказы, а обслуживающий персонал должен следить еще и за наполнением бокалов.**

* Извините, я заменю этот стакан. *I am sorry. I will bring another glass.*
* Извините, что прошлось ждать… *I am sorry about the wait.*
* Желаете суп или салат? *Would you like soup or salad?*
* Хотите попробовать наш десерт? *Would you like to try our dessert?*

**Обязательно стоит узнать, как подавать счет. Часто гости хотят платить каждый за свой заказ. Чтобы не возникло конфузов, стоит вовремя это уточнить.**

* Желаете ли вы платить отдельно? *Do you want to pay separately?*
* Вам принести счет? *Should I bring the bill?*
* Ваш счет. *Here is your bill.*
* Вам понравилось у нас? *Did* y*ou like your experience with us ?*
* Хорошего дня. *Have a good day.*
* Спасибо, что пришли к нам. *Thank you for coming*.

Профессиональная лексика официанта

(русско-английский словарь)

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| кафе | *café* |
| ресторан / закусочная с блюдами на вынос | *takeaway* |
| шеф-повар | *chef* |
| официант | *waiter* |
| официантка | *waitress* |
| клиент | *customer* |
| меню | *menu* |
| советовать / рекомендовать | *to recommend* |
| заказать столик на двоих | *to book* *a table for two* |
| обслуживать (обслуживание) | *to serve (service)* |
| кредитная карточка | *credit card* |
| наличные | *cash* |
| счёт | *bill* |
| платить | *to pay* |
| оставлять чаевые | *to tip* |
| чаевые (не) включены в счёт | *service (not)included* |
| не включено | *Not included* |
| **Основные приёмы пищи** | |
| завтрак | *Breakfast* |
| поздний завтрак (разг.) | *brunch* |
| обед | *lunch* |
| ужин | *dinner (supper)* |
| **Основные блюда, продукты, некоторые ингредиенты** | |
| фирменное блюдо | *Chief Special* |
| закуска | *starter / appetizer* |
| легкие закуски | *snacks* |
| основное блюд | *main course* |
| первое блюдо | *first course* |
| второе блюдо | *second course* |
| блюдо (и посуда, и кушанье) | *dish* |
| легкое | *light* |
| диетическое | *dietary* |
| мясное | *meat* |
| вегетарианское | *vegetarian* |
| овощной суп | *vegetable soup* |
| гарнир | *side dish* |
| бифштекс | *steak* |
| отбивная котлета | *chop* |
| филе | *fillet* |
| тушеное мясо | *stew* |
| ребрышки | *ribs* |
| омлет | *omelette* |
| хлеб | *bread* |
| рис | *rice* |
| паэлья | *paella* |
| кускус | *couscous* |
| овсянка | *oatmeal porridge* |
| макароны, паста | *pasta* |
| лапша | *noodles* |
| равиоли | *ravioli* |
| блин | *pancake* |
| фрикадельки | *croquettes* |
| спагетти | *spaghetti* |
| паштет | *pâté* |
| карпаччо | *carpaccio* |
| салат | *salad* |
| картофельное пюре | *mashed potato* |
| картофель «в мундире» | *Jacket potato* |
| картофель фри | *chips* |
| **Блюда местной кухни** | ***Local cuisine*** |
| борщ | *borscht* |
| пельмени | *pelmenis* |
| шашлык | *shish kebab* (*shashlik)* |
| сметана | *smetana* |
| **Мясо** | ***Meat*** |
| говядина | *beef* |
| телятина | *veal* |
| свинина | *pork* |
| баранина | *mutton* |
| молодая баранина (ягнёнок) | *lamb* |
| **Домашняя птица** | ***Poultry*** |
| курица | *chicken* |
| индейка | *turkey* |
| утка | *duck* |
| гусь | *goose* |
| **Рыба** | ***Fish*** |
| лосось | *salmon* |
| щука | *pike* |
| форель | *trout* |
| сом | *fresh-water catfish* |
| камбала | *plaice* |
| скумбрия, макрель | *mackerel* |
| лобстер | *lobster* |
| мидии | *mussels* |
| креветка | ***prawn*** |
| королевские креветки | ***King*** *prawns* |
| мидии | *mussels* |
| устрица | *oyster* |
| **Овощи, специи, соусы** | ***Vegetables, spices and dressings*** |
| капуста | *cabbage* |
| морковь | *carrots* |
| горошек | *peas* |
| стручковая фасоль | *green beans* |
| листовой салат | *leaf lettuce* |
| картофель | *potatoes* |
| петрушка | *parsley* |
| укроп | *dill* |
| лук | *onions* |
| чеснок | *garlic* |
| **Специи** | ***Spices*** |
| оливковое масло | *olive oil* |
| уксус | *vinegar* |
| бальзамический уксус | *balsamic vinegar* |
| соевый соус | *soy sauce* |
| майонез | *mayonnaise* |
| заправка для салата | *salad dressing* |
| горчица | *mustard* |
| перец | *pepper* |
| сладкий перец (паприка) | *sweet pepper (paprika)* |
| соль | *salt* |
| сахар | *sugar* |
| **Приготовление** | ***Cooking methods*** |
| жареное | *fried* |
| запеченный | *roasted* |
| отварное | *boiled* |
| приготовленное на пару | *steamed* |
| печеное | *baked* |
| хрустящий | *crispy* |
| копчёный | *smoked* |
| жаренный на гриле | *grilled* |
| непрожаренный (с кровью) | *rare* |
| средней прожарки | *medium* |
| полностью прожаренный | *well done* |
| недожаренный | *underdone, half-cooked* |
| пережаренный | *overdone, overroasted* |
| **Десерты** | ***Desserts*** |
| шоколадный торт | *chocolate cake* |
| яблочный пирог | *apple pie* |
| мороженое | *ice-cream* |
| желе | *jelly* |
| джем | *jam* |
| шоколадное пирожное с орехами | *brownie* |
| мусс | *mousse* |
| **Фрукты** | ***Fruit*** |
| абрикос | *apricot* |
| ананас | *pineapple* |
| апельсин | *orange* |
| арбуз | *watermelon* |
| банан | *banana* |
| виноград | *grapes* |
| вишня | *cherry* |
| грейпфрут | *grapefruit* |
| груша | *pear* |
| дыня | *melon* |
| клубника | *strawberry* |
| лимон | *lemon* |
| малина | *raspberry* |
| нектарин | *nectarine* |
| орехи | *nuts* |
| персик | *peach* |
| слива | *plum* |
| яблоко | *apple* |
| **Столовые принадлежности** | ***Cutlery*** |
| бутылка | *bottle* |
| вилка | *fork* |
| ложка | *spoon* |
| нож | *knife* |
| перечница | *pepper pot* |
| рюмка | *wine glass* |
| салфетка | *napkin / serviette* |
| сахарница | *sugar basin* |
| скатерть | *Tablecloth* |
| солонка | *salt cellar* |
| столовая ложка | *table spoon* |
| тарелка, блюдо | *plate* |
| холодильник | *fridge* |
| чайная ложечка | *teaspoon* |
| **Напитки алкогольные / безалкогольные** | ***Drinks (strong / soft)*** |
| алкогольный напиток | *alcoholic beverage* |
| безалкогольный напиток | *non-alcoholic beverage* |
| газированный напиток | *sparkling beverage* |
| негазированный напиток | *still beverage* |
| сок | *juice* |
| минеральная вода | *mineral water* |
| чай | *tea* |
| кофе | *coffee* |
| капучино | *Cappuccino* |
| эспрессо | *espresso* |
| молоко | *milk* |
| cухое вино | *dry wine* |
| cладкое вино | *sweet wine* |
| розовое вино | *rosé* |
| стакан пива | *a beer / a glass of beer* |
| эль, пиво | *ale* |
| аперитив | *Aperitif* |