*Разработчик:* Богатова

*Дисциплина:* ВПМ.00 «Организация обслуживания посетителей»

*Тема:*Типы и классы предприятий общественного питания

Прочитайте статью.

**Письменно ответьте на вопрос: в чем автор видит причину того, что в России нет ресторанов, отмеченных звездами Мишлен.**

По мнению автора, какая причина того, что в России нет ресторанов, отмеченных звездами Мишлен?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Любая человеческая деятельность имеет свою планку, кулинария - не исключение. Наиболее желанной наградой для любого ресторана Европы является звезда Мишлен. Это наивысший знак качества, который присуждается заведениям с отменной кухней. Известно, что эти награды раздает «Красный гид Мишлен» - попросту его называют «Красным путеводителем». Все знают: уже то, что заведение упоминается в данном списке, говорит о его замечательной кухне. До недавнего времени в гиде присутствовали только рестораны Франции, которые специализировались исключительно на французской кухне, теперь список включает достойные заведения всей Европы, вне зависимости от их специализации. Награду «Звезды Мишлена» может получить каждый достойный.

Просто путеводитель, а что теперь? Любопытно, что до 1926 года «Красный гид» был просто путеводителем по интересным местам для путешественников, в нем указывались заправки, стоянки, отели и закусочные. Первые такие справочники были совершенно бесплатными и раздавались на автозаправках и станциях техобслуживания. Через 20 лет их концепция изменилась, вгид стали добавлять рестораны в зависимости от суммы среднего чека, очень дорогие помечали звездой. И только после 1926 года данная звезда стала характеризовать отменное качество кухни помеченного заведения. Уже в начале 30-х годов справочник приобрел «трехзвездочный» облик и стал главным помощником в выборе заведений.

За последние 70 лет система не менялась, в гиде лишь постоянно увеличивался список звездных заведений. На сегодняшний день в нем есть рестораны Франции, Италии, Германии, Австрии, Нидерландов, Швейцарии, Испании, Англии и еще 10 стран. Иногда звезда Мишлена присуждается шеф-повару, за таких профессионалов рестораны постоянно ведут достаточно серьезную борьбу. Были случаи, когда, уволившись, шеф-повар забирал награду с собой на новое место работы, чем, соответственно, лишал заведение не только хорошего профессионала, но и знака отличия.

Как происходит отбор ресторанов? Всегда критерии отбора держались в строжайшем секрете. Все, что известно - эксперты-гурманы компании инкогнито посещают заведение, которое является претендентом на награду. Как простые посетители, они заказывают блюда и проводят ревизию, оценивая авторский подход к приготовлению и подаче блюд, оформление заведения и музыку. Хотя главным аспектом остается качество кухни и принцип составления меню. Известно, что рестораны со звездами Мишлен в количестве трех штук в наибольшем количестве находятся в Париже, на втором месте Токио. Главное - помнить, что, если заведение включено в рейтинг, сомневаться в качестве кухни не приходится. Этот отбор происходит ежегодно, к тому же, если на заведение поступают жалобы, звезды легко аннулируются после небольшой анонимной проверки экспертами-гурманами.

Россия похвалиться звездой Мишлен до сих пор не может. Наиболее часто встречаемым объяснением является то, что наша ресторанная культура еще достаточно молода. Сегодня у нас почти отсутствуют традиции высокой кухни. Наш народ до сих пор ходит в ресторан, чтобы поесть, в отличие от европейцев. За границей главным являются кухня и вина, у нас - интерьер. В России принято приходить в заведения для общения, люди очень большое внимание уделяют интерьерным заведениям, посещение которых, по их мнению, показывает их статус.

Удобства и большое количество места в заведении не являются атрибутами, за которые дают звезды Мишлена, для них важна кухня. Звезда Мишлена, присужденная ресторану, является высочайшей наградой для любого европейского заведения. Когда у ресторана две звезды, его блюда считаются произведением искусства. 3 звезды Мишлена присуждаются только авторской кухне, над которой работают потомственные шеф-повара - гении своего дела.

Есть несколько условий, которые должны всегда соблюдаться в заведении, которое претендует на включение в рейтинг Мишлен: свежесть продуктов; качество блюд; соблюдение времени приготовления; превосходный вкус блюд; наличие собственного стиля; естественность вкусов; постоянная качественная работа поваров. Для следующих звезд нужно постоянно усовершенствоваться и развиваться, стремясь к совершенству.

*Использован источник:*

[*http://fb.ru/article/146476/chto-takoe-zvezda-mishlena*](http://fb.ru/article/146476/chto-takoe-zvezda-mishlena)

Инструмент проверки:

В культуре посещения ресторанов в России важна не столько кухня и в*и*на, сколько интерьер, (удобство для общения) (а звезды Мишлена дают именно за кухню).