

Практична робота

(4 години)

Тема. Підготовка до обслуговування споживачів. Сервірування столу.

Мета роботи: Оволодіти практичними методами та прийомами підготовки приміщення, посуду та столової білизни до обслуговування споживачів.

Необхідні теоретичні відомості:

1. Обов'язки метрдотеля
2. Обов'язки офіціанта
3. Технології прибирання приміщення ресторану
4. Отримання та підготовка столової білизни, посуду та приборів до обслуговування
5. Сервірування столів

Обладнання:

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна.

Завдання:

1. Розставити столи у торгівельній залі, дотримуючись вимог:
 - Відстань від стін – 10-20 см;
 - Ширина головного проходу – 1,2 – 1,5 м., допоміжних - 0,9 – 1,2 м, підходи до окремих місць – 0,4-0,6 м.
 - Небажано розмішувати столи на одній лінії з головним входом.
2. Відпрацювати техніку накривання столу скатертиною (рис. 1) та її заміни в процесі обслуговування.

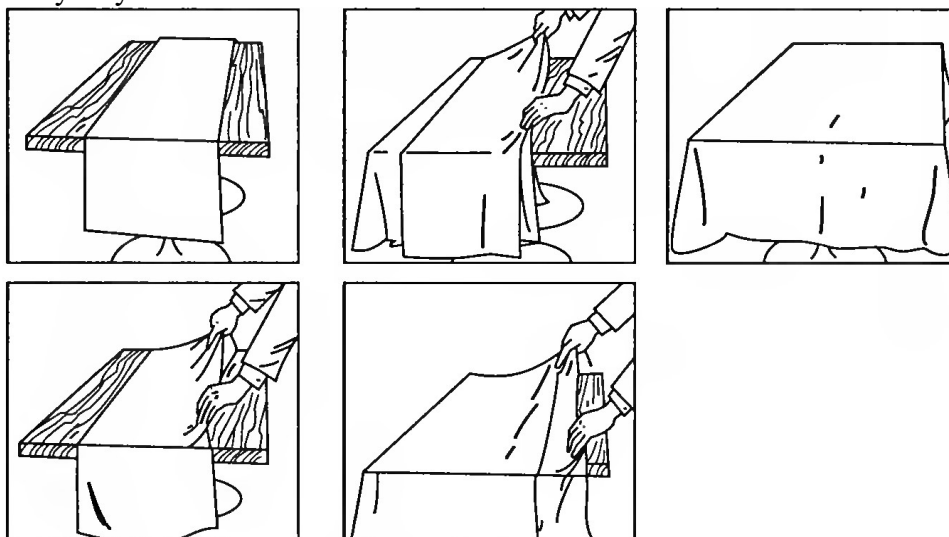


Рис. 1 Техніка накривання столу скатертиною

3. Відпрацювати техніку переносу та полірування посуду та столових приборів (рис.2, 3).

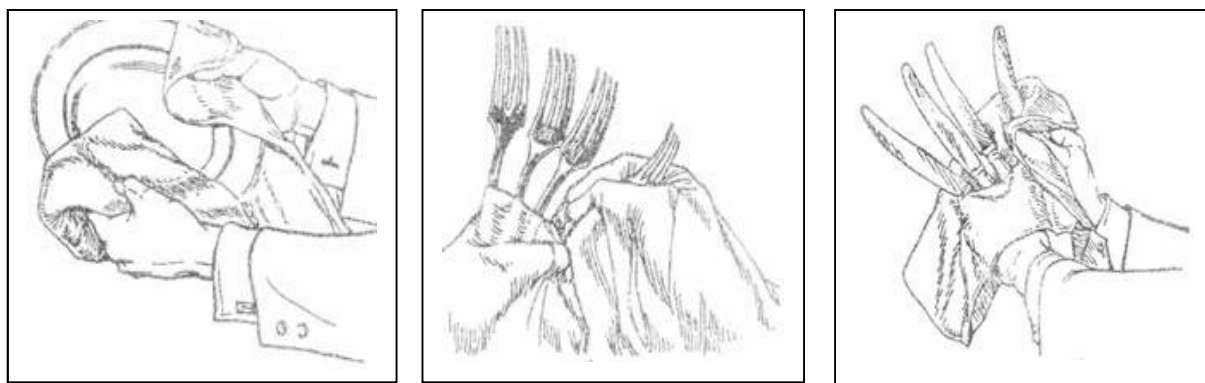


Рис.2 Техніка полірування посуду та столових приборів

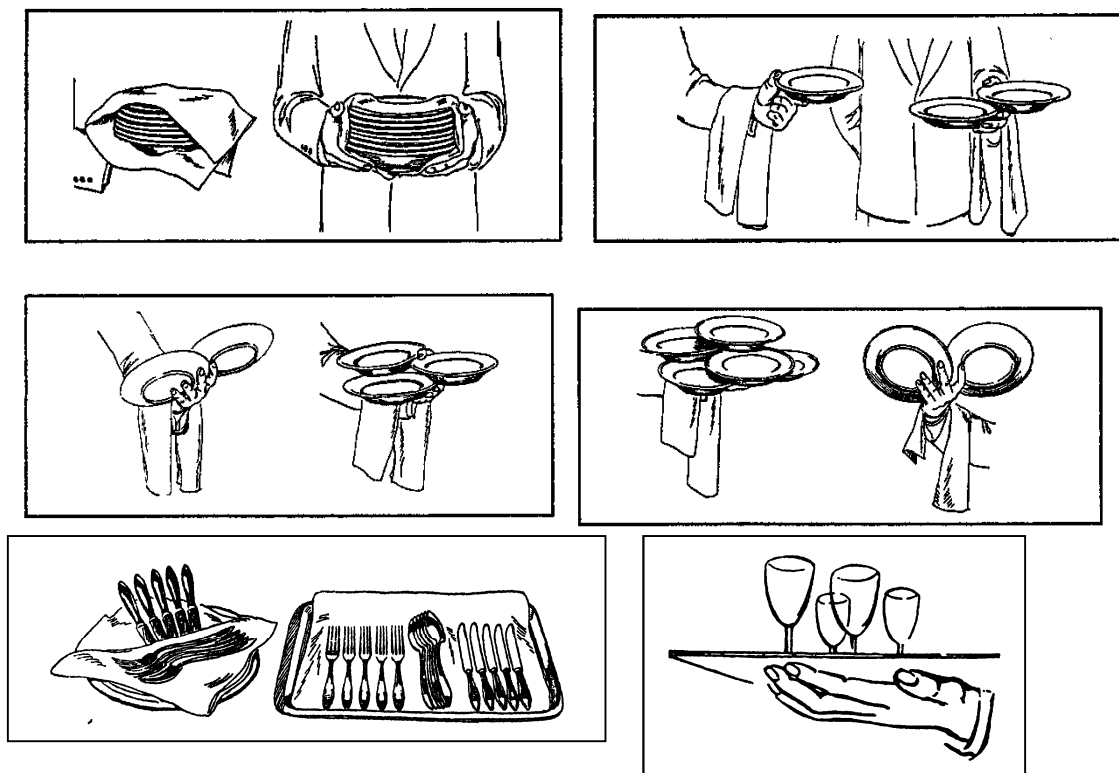


Рис. 3 Техніка виносу посуду та столових приборів

4. Замалювати схеми сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Відпрацювати техніку сервірування столу.

Варіанти попереднього сервірування столу для сніданку

Варіанти попереднього сервірування столу для обіду

Варіанти попереднього сервірування столу для вечері

5. Вивчити 7 способів складання серветок.
6. Закріпити вміння сервірування столу.

Висновки: _____

Оцінка _____

Підпис викладача _____

Тематичне оцінювання

Тема: Обслуговування споживачів.

Відповісти письмово на питання:

1. Яка температура подачі гарячих закусок?
2. Яка температура подачі холодних закусок?
3. Як подають національні страви в керамічних горщиках?
4. Які правила подачі солодких страв і фруктів?
5. Які правила при користуванні столовими наборами?