

КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ТРАНСПОРТУ

**Відкритий урок виробничого
навчання з теми:
*«Сервірування столів»***

Виконала

майстер виробничого навчання

Валентина Руденко

Попередня сервіровка столів – найважливіший етап підготовки залу до прийому відвідувачів. Форма сервірування залежить від класу підприємства, методу і часу обслуговування.



Слово «сервіровка» має два значення:

- по-перше, це підготовка столу до сніданку, обіду, вечері чи чаю, тобто розстановка посуду в певному порядку;
- по-друге, сукупність предметів (посуду, столової білизни), призначених для цієї мети.

Сервіровка столу відрізняється багатоваріантністю.



Історичні цікавинки:

- Виделку запозичили у венеціанців, вони їли виделками фрукти, щоб сік не фарбував пальці.



- Ложки XVI століття зроблені з свинцевого кришталю, золота і морських мушлів.



- В XVII столітті «біле золото» – фарфор – в великих кількостях імпортували з Китаю.

- З появою таких напоїв як кава і чай з на початку ХУІІІ століття столи почали сервірувати чашками.



«Продовж речення»

Сервірування столу – це ...

Предмети сервірування столу – це...

Серветка використовується для ...

Столове срібло – це...



«Проблемні питання»

- Чому перед початком роботи офіціант повинен перевіряти стан підлоги в торговому залі біля роздачі?
- Які наслідки використання щербатого, тріснутого посуду, або таці з нерівною поверхнею під час сервірування столу?
- Які наслідки перевантаження таці посудом під час сервірування столу?
- Чому під час сервірування при використанні візочка підноси з тарілками повинні бути розміщені на верхній полиці?



Попереднє сервірування столу

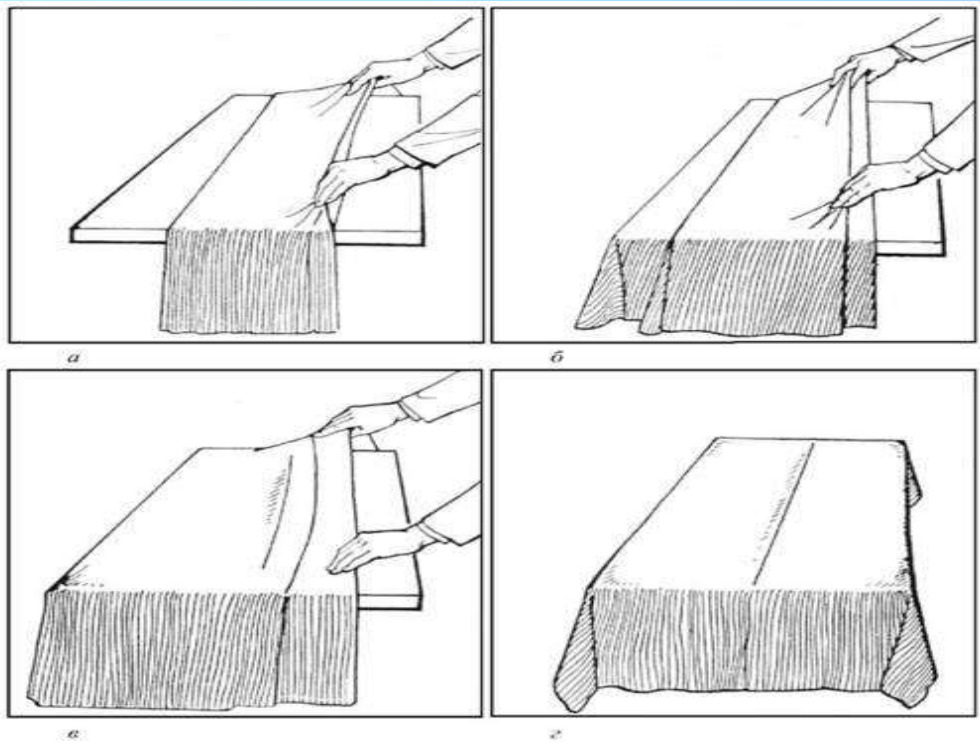


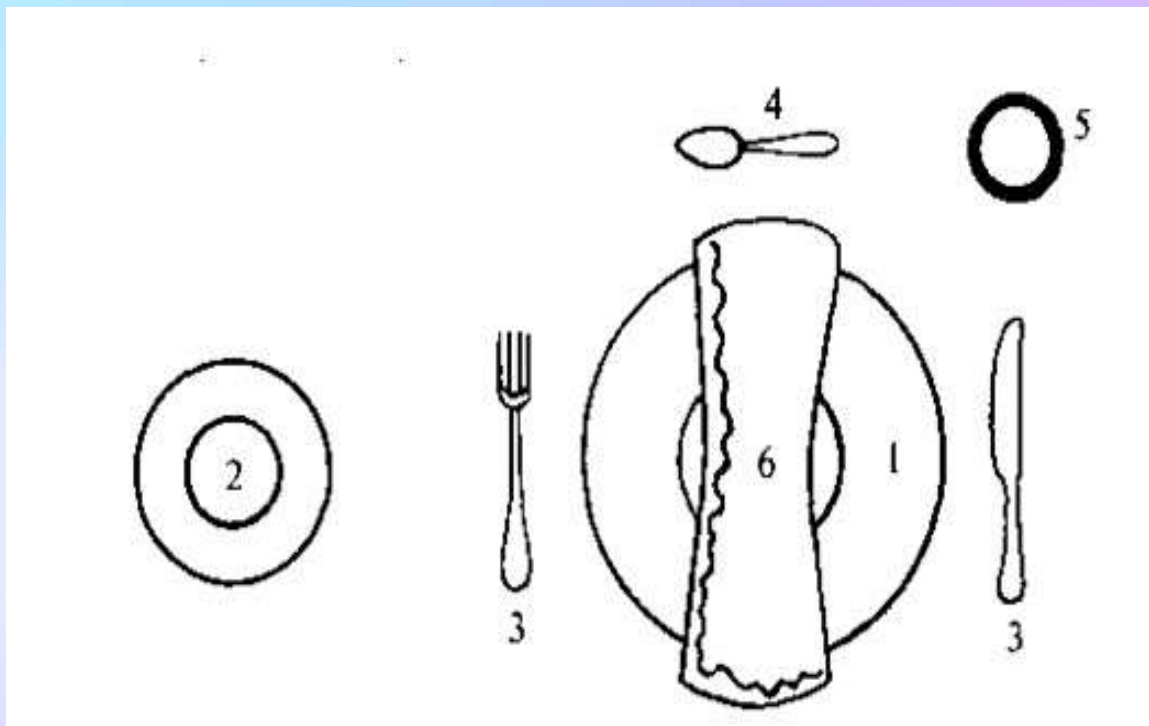
Рис. 4.1 Сервірування столу

Сервірування посудом і наборами починають з мілких столових (підставних) або закусочних тарілок, ставлячи точно напроти стільця.



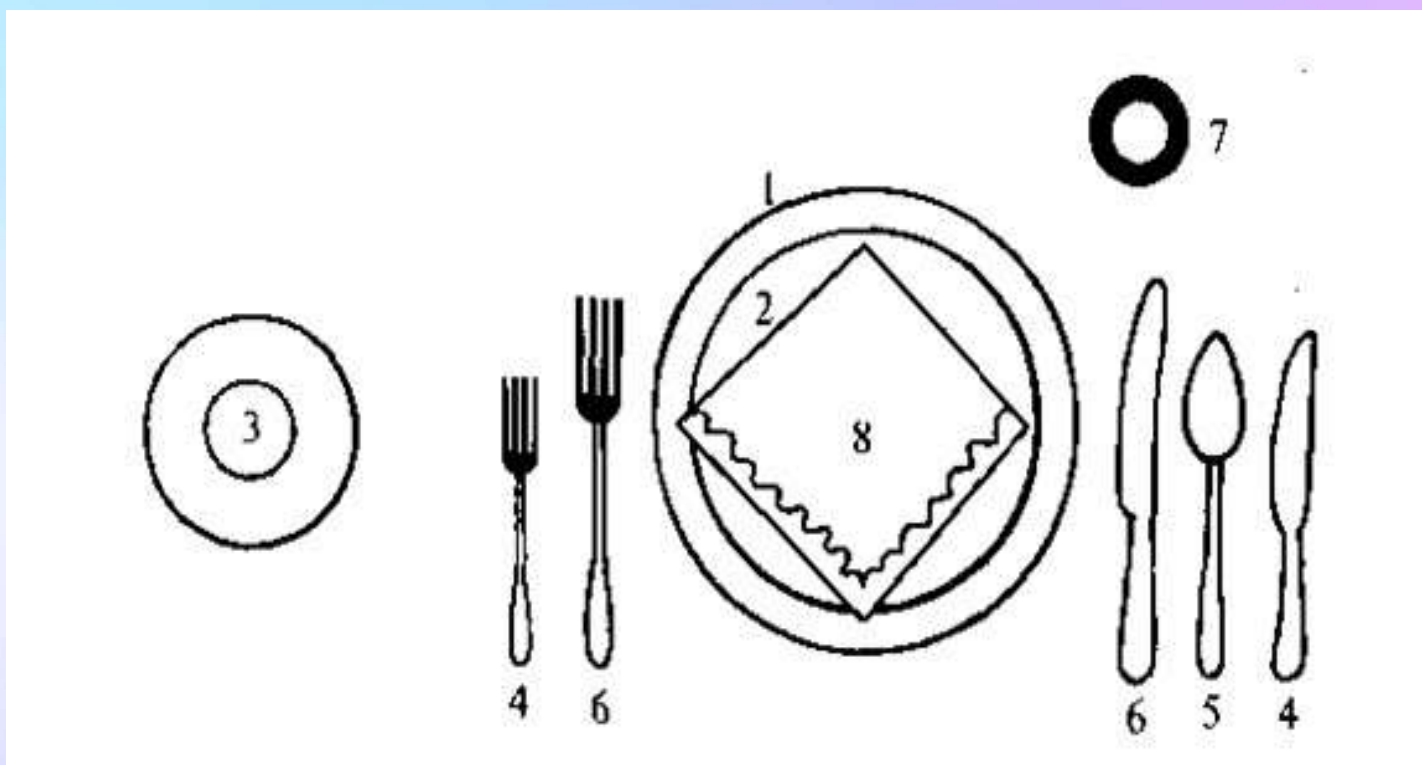
Мінімальна сервіровка на сніданок:

1 - закусочна тарілка, 2 - пиріжкова тарілка, 3 - закусочні прилади, 4 - чайна ложка, 5 - фужер, 6 - серветка



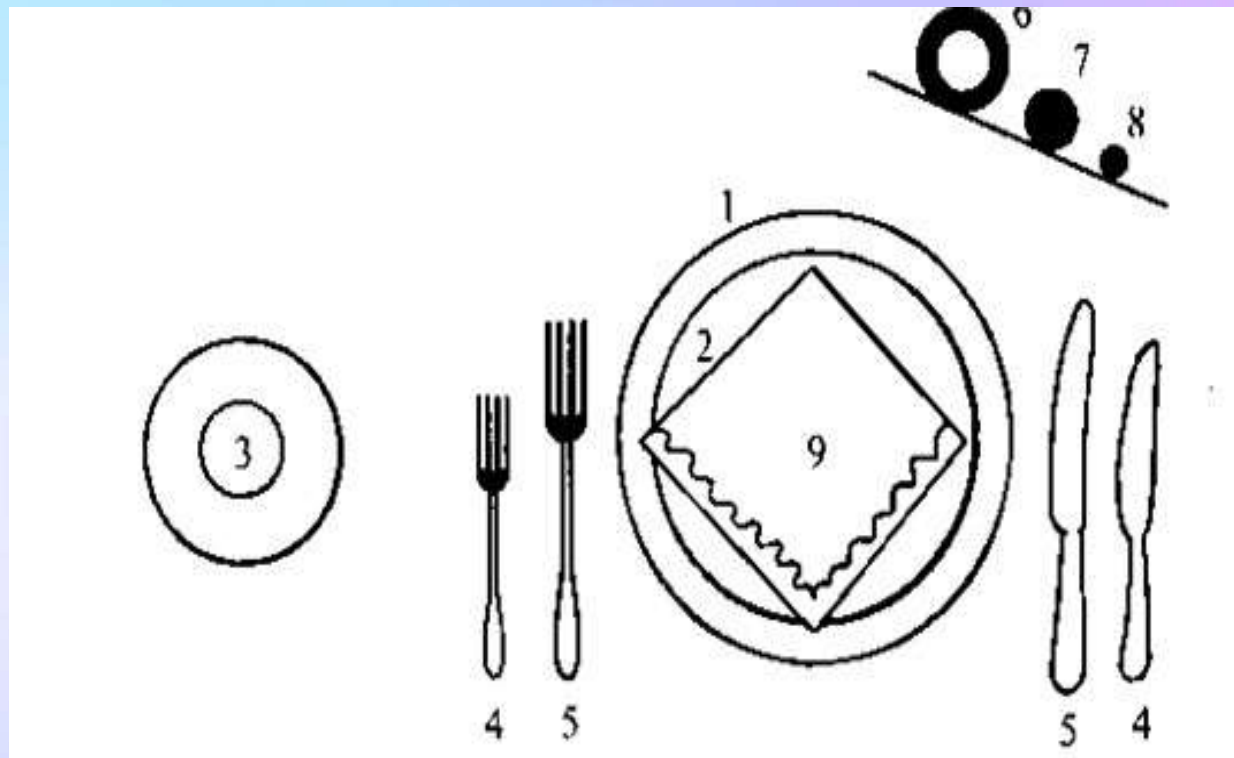
Мінімальна сервіровка на обід:

1 - їдальня тарілка, 2 - закусочна тарілка, 3 - пиріжкова тарілка, 4 - закусочні прилади; 5 - столова ложка; 6 - столові прилади; 7 - фужер, 8 - серветка

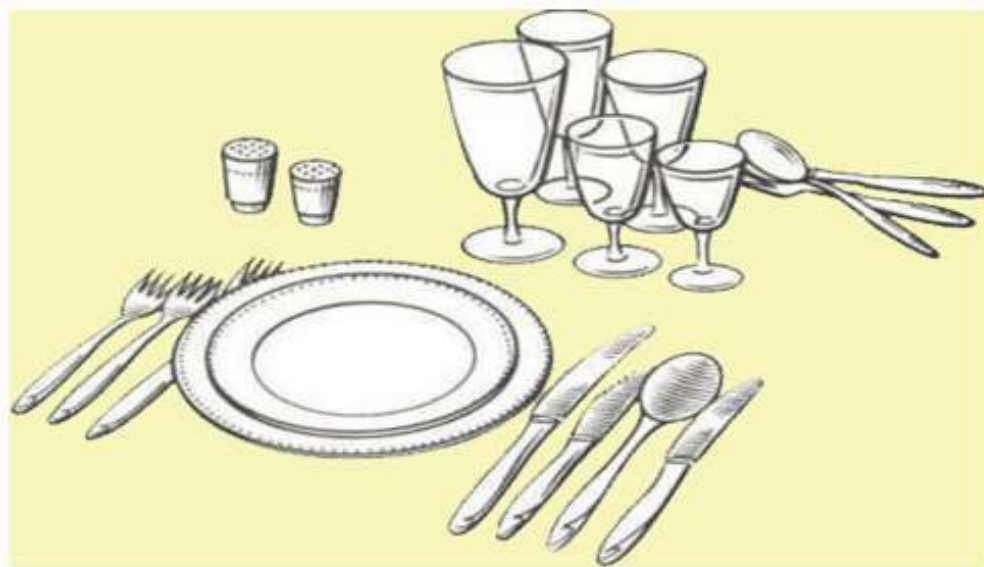


Мінімальна вечірня сервіровка:

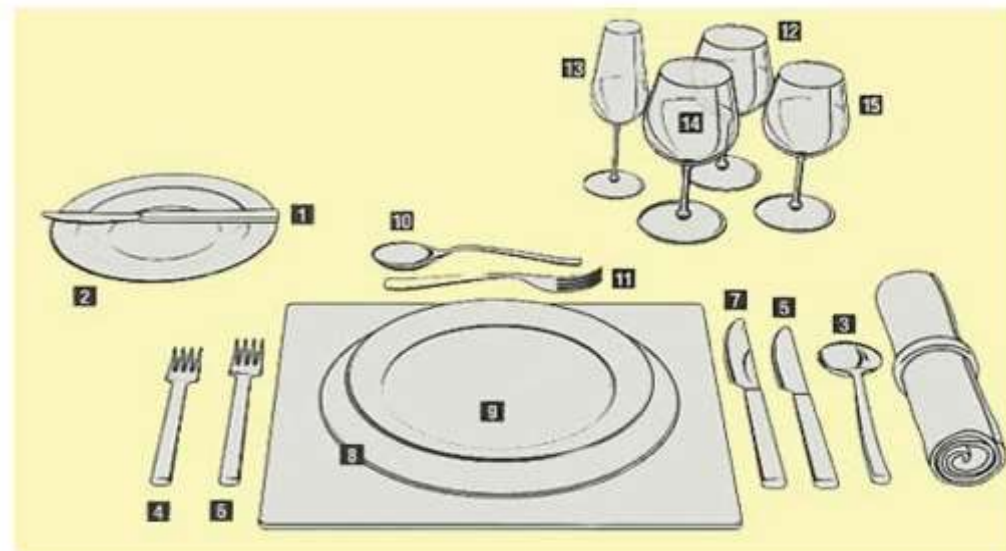
1 - їдальня тарілка, 2 - закусочна тарілка, 3 - пиріжкова тарілка, 4 - закусочні прилади (ніж, вилка); 5 - столові прилади; 6 - фужер; 7 - чарка для вина, 8 - чарка для горілки; 9 – серветка.



Банкетна сервіровка



Банкетна сервіровка



Послідовність сервірування столу

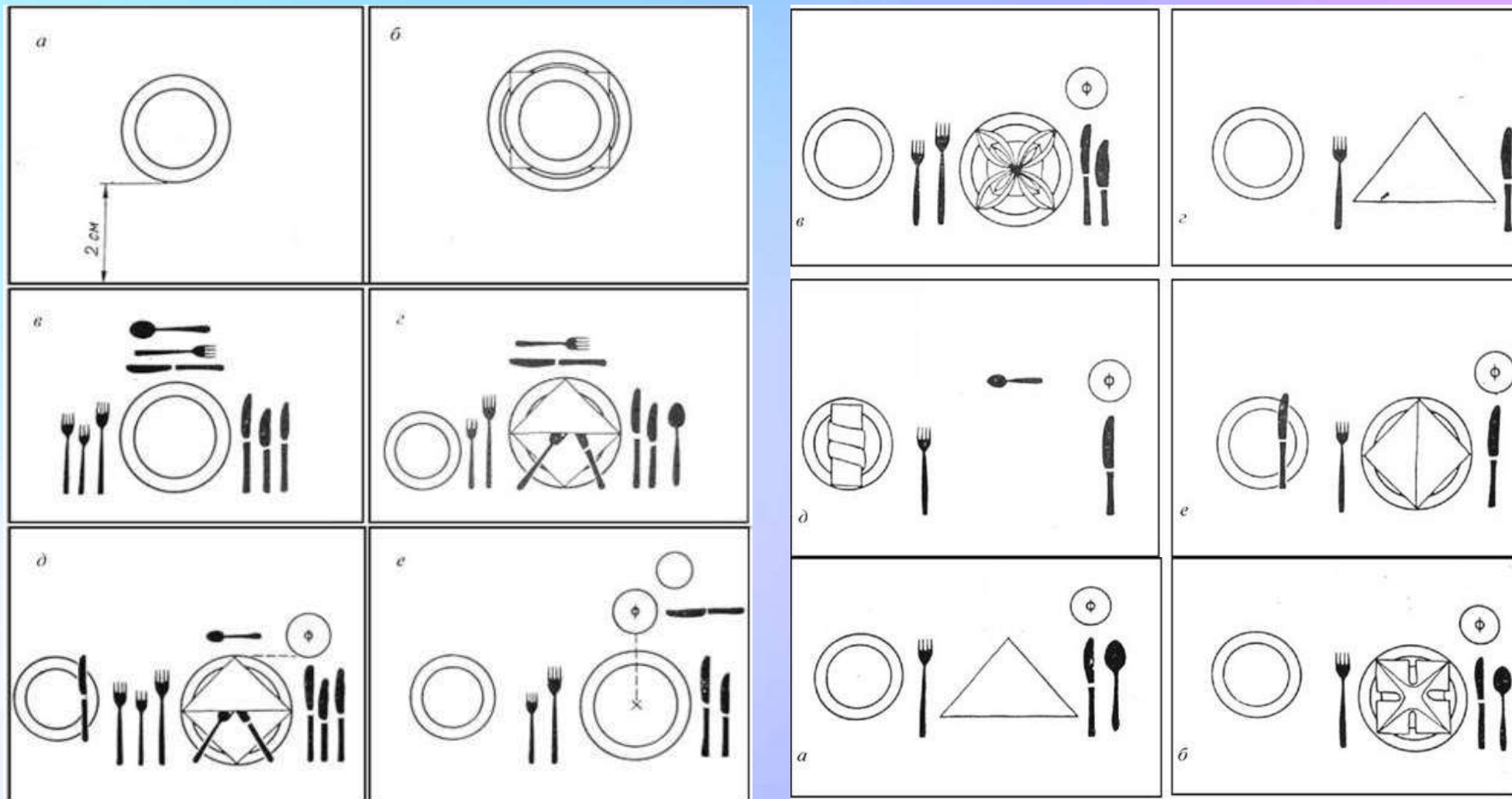


Рис. 4.2. Сервірування столу: а, б – для обіду; в – для вечері; г, д, е – для сніданку

Загальний вигляд сервірування столу на одну персону.



Сервірування столу для сніданку з кількох страв

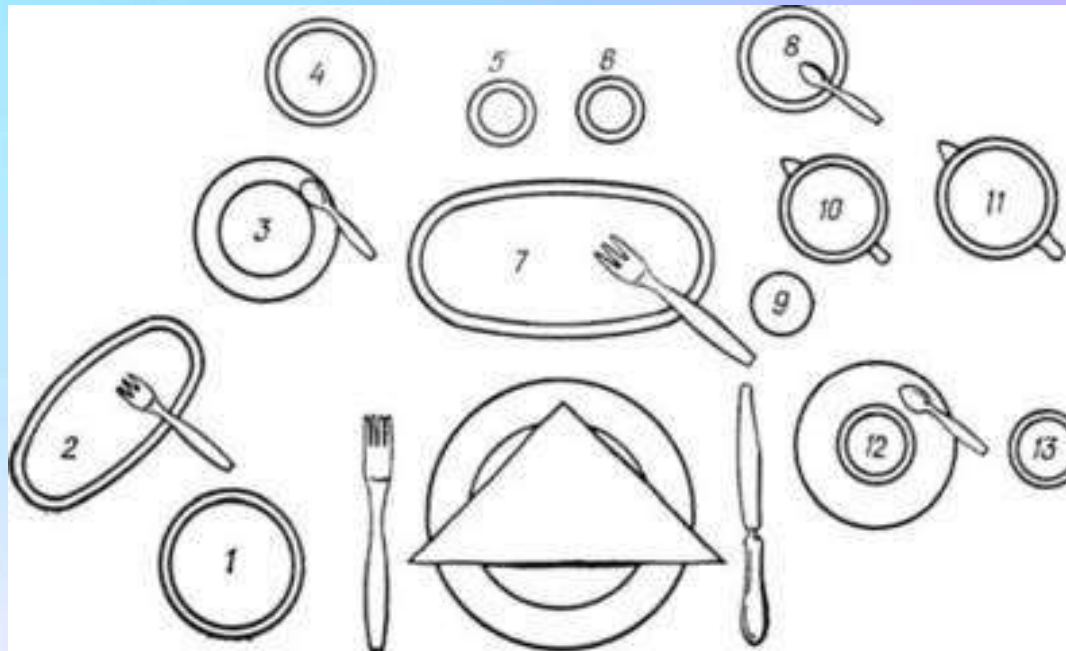
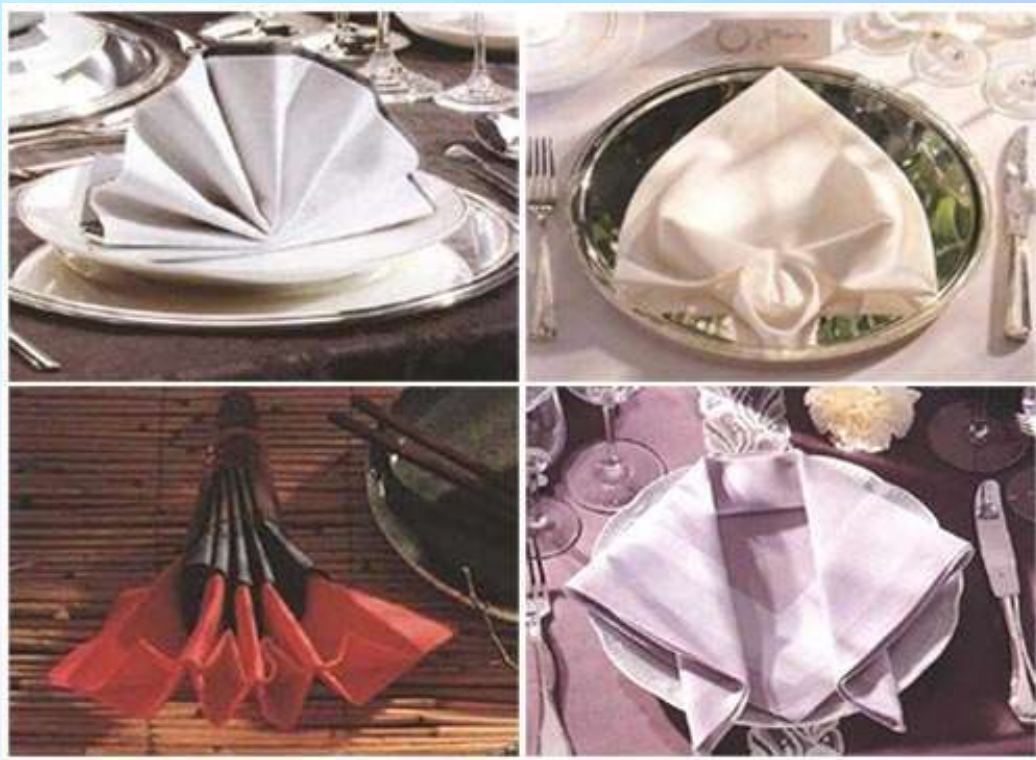


Рис. 4.3. Сервірування столу для сніданку з кількох страв:

1 – хліб; 2 – сир; 3 – яйце; 4 – масло; 5 – гірчиця; 6 – сіль; 7 – холодна закуска; 8 – джем; 9 – фужер; 10 – молоко; 11 – кава в кавнику; 12 – чашка; 13 – цукор

Сервірування серветками



Оформлення столу квітами



Їкебана



Декоративні предмети



Метод «Барон Мюнхаузен»

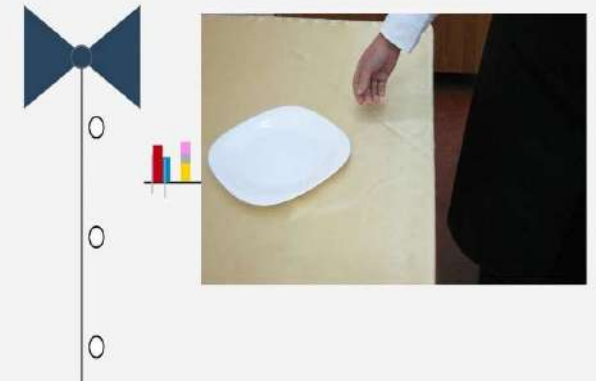
Найдіть помилку під час сервірування столу скатертиною -



Найдіть помилку під час сервірування столу пиріжковою тарілкою -



Найдіть помилку під час сервірування столу столовою мілкою тарілкою -



Найдіть помилку під час сервірування столу приладами -



Найдіть помилку під час сервірування столу столовими приладами -



Найдіть помилку під час сервірування столу скляним посудом -



Дякую за увагу!

