

ОП.04 Организация обслуживания

Вид занятия:	лабораторная работа (4 часа)
Тема занятия:	Организация обслуживания, правила подачи блюд и напитков, уборка зала.
Цель занятия:	закрепить знания по правилам встречи посетителей и принятия заказа, правилам подачи блюд и напитков, уборка зала. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда.; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

Лабораторная работа № 4

Тема занятия: Организация обслуживания, правила подачи блюд и напитков, уборка зала.

Цель занятия: закрепить знания по правилам встречи посетителей и принятия заказа, правилам подачи блюд и напитков, уборка зала. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Голунова Н.Е. - Сборник рецептов блюд и кулинар. изделий для предпр. общ. питания – 2003.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства, учебное пособие. - М.: Центр учебной литературы, 2016. - 342 с.
- учебник Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: «Дашков и Ко», 2017.

Обеспечение: инструкционные карты; раздаточный материал.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1.1 Составить сценарий проведения мероприятия «Встреча гостей» и описать этапы принятия заказа

1.2 Заполнить счет по шаблону

Инструкция к заданию:

- официант должен подготовиться к работе: надеть униформу, причесаться;
- официант готовит посуду, выполняет предварительную сервировку;
- официант должен ознакомиться с меню и получить книжки счетов;
- встретить посетителей и проводить к столику;
- посетители занимают место за столом: мужчина отодвигает стул и помогает сесть женщине, официант отодвигает стул и помогает сесть мужчине-посетителю;
- официант приносит меню и подает посетителю-мужчине с правой стороны, правой рукой;
- тот передает меню даме;
- официант отходит в сторону и ждет, когда клиенты выберут блюдо;
- официант приближается к столу с левой стороны, держа на ладони левой руки салфетку, а на ней книжечку счетов;
- он должен стоять, слегка наклонив голову, левым боком к столу, не касаясь его;
- записывает заказ ручкой в книжку счетов;
- если посетитель задает вопрос по приготовлению блюд, официант должен ответить коротко и понятно;
- если посетитель колеблется в выборе блюд, официант должен помочь;
- приняв заказ, официант повторяет его посетителю во избежание ошибок и уточняет, если что-то непонятно;

СЧЕТ № _____ от _____.

Наименование блюда	Цена, руб.	Количество гр., шт.	Сумма, руб.
Итого:			

_____ Подпись (официанта)

Контрольные вопросы

1. Каковы правила приема заказа от посетителя?
2. Порядок получения готовых блюд и напитков.
3. Каковы общие правила подачи блюд и напитков?
4. Особенности подачи закусок.
5. Как подают первые блюда?
6. Как подают вторые блюда?
7. Способы уборки и замены посуды и приборов.
8. Особенности подачи сладких и горячих напитков.
9. Как подают ликеро-водочные изделия, вина и прохладительные напитки?
10. Какова емкость рюмок и бокалов для подачи водки, крепких вин, столовых вин?
11. Как готовят коктейли?
12. Правила расчета с посетителями.

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить теоретический материал в конспекте (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina