з організації та техніки обслуговування в ЗРГ
Уч___ групи

Лабораторно-практична робота №1 (2 год)

Тема. Вивчення меню і прейскурантів. Вправи по складанню меню і прейскурантів

Мета: розглянути різні види меню, прейскуранту та карт напоїв; засвоїти та закріпити вміння та навики по складанню меню та прейскурантів.

Навчальні матеріали*:* бланки меню та прейскурантів; збірник рецептур; зразки меню, карт напоїв.

Хід роботи:

1. Користуючись приблизним переліком страв заповнити таблиці:

Капусняк з гарбузом	Куліш з курячим м'ясом	Картопля по-селянськи	Биток курячий	Стейк з лосося
Суп Авголемоно	Грецький	Асорті сирне	Суп гороховий	Яєчня з овочами
Млинчики із сиром	Кава по-східному	Пломбір із фруктами	М’ясна нарізка	Голубці
Хліб	Цезар	Пюре з кольорової капусти	Риба заливна	Борщ червоний з пампушками
Жульєн з куркою	Панкейки з медом	Яблука в червоному вині	Гуляш з вареної яловичини	Сирники з сметаною
Ікра зерниста	Каша рисова з молоком	Бефстроганов	Кава чорна	Суп білий з галушками
Каша вівсяна з фруктами	Гарячий шоколад	Омлет натуральний	Капрезе	Круасани
Гриби мариновані	Узвар	Чай	Осетр на пару	Морквяний крем-суп

Таблиця 1. Скласти меню _____ для ресторану місцевої кухні з дотриманням порядку занесення страв

№ з/п	назва страви	вихід	вартість
	холодні страви та закуски		
	перші страви		
	другі страви		
	солодкі страви		
	напої		
	гарніри		
	кондитерські та хлібобулочні вироби		

Таблиця 2. Скласти меню _____ з дотриманням порядку занесення страв

№ з/п	назва страви	вихід	вартість
	Сніданок		

	Обід		
	Вечеря		

Таблиця 3. Вказати правильну послідовність розміщення страв у меню з вільним вибором

1. Холодні страви і закуски:	
салати (рибні, м’ясні, овочеві);	1
бутерброди (з рибою, м’ясом, твердим сиром тощо);	2
вінегрети;	3
закуски з сиру;	4
овочі консервовані, мариновані, солені;	5
закуски з яєць;	6
Вершкове масло	7
2. **Перші страви (супи):**	
Холодні та солодкі перші страви	1
Заправні перші страви	2
Пюреподібні перші страви	3
Молочні перші страви	4
Прозорі перші страви	5

3. Другі гарячі страви:	
Страви з яєць	1
Страви з риби	2
М'ясні страви з котлетної маси	3
страви з овочів	4
Страви з сільськогосподарської птиці	5
Страви з яєць	6

2.Скласти карту напоїв на вибір (карта чаю, карта пива, карта коктейлів)

3. Виконати запропоновані завдання:

Тестові завдання «Значення правильного та чіткого оформлення меню»

1. **В ресторанах вищої категорії меню друкують:**

А) на українській мові; французькій та німецькій мові;

Б) на англійській та українській мові; французькій та німецькій мові

В) на англійській та російській мові

2. **На бланках прейскурантів порційних страв та вино-горілчаних виробів залишають 2-3 рядки незаповненими:**

А) для того щоб на протязі дня записувати фірмові страви;

Б) для того щоб дописувати деякі додаткові страви**;**

В) для того щоб меню мало естетично-художній вигляд

3. **Якщо в прейскуранті в один із днів відсутні деякі страви то:**

А) напроти них не проставляють ціну;

Б) напроти них проставляють прочерки;

В) ці страви викреслюють ручкою з червоними чорнилами

4. В меню передбачають страви в розмірі півпорції:

А) коли ресторан відвідують діти;

Б) коли в ресторані не вистачає продуктів;

В) коли ресторан відвідують люди похилого віку

5. Страви, які включають в меню без зазначеного терміну приготування повинні бути:

А) на протязі всього робочого дня;

Б) на протязі обіду;

В) безпосередньо перед замовленням

6. Меню складають:

А) на основі денного забірного листу

Б) на основі денного плану-меню

В) на основі вимоги-накладної на сировину

7. При записі страв у меню:

А) існує певна послідовність

Б) страви записують по мірі зростання ціни

В) страви записують в залежності від попиту

8. При складанні меню влітку:

А) готують низькокалорійні страви

Б) враховують сезонність їжі

В) готують страви які багаті на жири та білки

9. Фірмові другі страви записують:

А) в розділі другі гарячі страви;

Б) на початку меню;

В) в кінці меню

10.При складанні меню враховують:

А) смакові якості їжі, зовнішнє оформлення, смакову гармонію;

Б) калорійність їжі;

В) вартість їжі;

Відповіді на тестові завдання:

1- А; 2 - Б; 3 - А; 4 - А; 5 - А; 6 - А; 7 - Б; 8 - Б; 9 - Б; 10 - А

Тестові завдання «Вимоги при складанні меню».

Дайте відповіді так чи ні:

1. Чи можна включати в меню ресторану першого класу замовні та фірмові страви?

2. Меню затверджує завідуючий виробництвом?

3 Чи залежить зміст меню від типу підприємства?

4. Чи вказують в меню вихід, ціну та номер рецептури страви?

5. Маса, об'єм і ціна за одиницю продукту вказується у прейскуранті?

6. Чи можна вказувати в прейскуранті закупні товари?

7. Чи використовують фотоілюстрації в меню та прейскурантах?

8. Чи необхідно враховувати при складанні меню поєднання основної страви з гарніром, соусом?

9. Чи враховується сезонність при складанні меню?

10. Чи має відношення до складання меню Національний стандарт України?

Відповіді на тести :

1- так;; 2- ні; 3- так; 4- так; 5- так; 6- так; 7- так; 8- так; 9- так; 10- так.

Контрольні запитання:

1. Меню це - _____
_____
_____

2. Прейскурант це - _____
_____

Висновки

_____
_____
_____
_____
_____

Оцінка _____ Викладач_____

Лабораторно – практична робота № 2 (1 год)

Тема. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни

Мета роботи:

Познайомитися з основними видами столового посуду та приборів,предметів сервірування, столової білизни. Закріпити теоретичні відомості про їх призначення.

Необхідні теоретичні відомості

1. Порцеляновий та фаянсовий посуд: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
2. Керамічний та дерев'яний посуд: вигляд, властивості, види, особливості застосування.
3. Види скляного посуду: вигляд, властивості, види, особливості догляду.
4. Металевий посуд: матеріали, властивості, види, особливості експлуатації.
5. Посуд з полімерних матеріалів, фольги та паперу: матеріали, сфера застосування, види.
6. Столова білизна: матеріали, види, особливості застосування та догляду.

Обладнання

Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна, плакати з їх зображенням.

Завдання:

Ознайомитись з видами та асортиментом посуду та приборів, столової білизни. Заповнити таблицю 4

Характеристика посуду та столових приборів

Вигляд	Назва	Діаметр/місткість	Призначення
Порцеляново-фаянсовий посуд			
	Тарілки: Глибока столова		
	Мілка столова		
	Мілка закусочна		
	Мілка пиріжкова		
	Глибока десертна		
	Мілка десертна		
	Салатники круглі		
	Блюда овальні		

	Блюда круглі		
	Лотки, оселедочниці		
	Соусники		
	Чашки бульйонні		
	Чашка чайні з блюдцями		
	Кавові чашки		
	Молочник		
	Розетки		
	Цукорниця		
Керамічний посуд			
	Керамічні горщики		
	Керамічні тарілки, келихи		

	Керамічні кухлі, глечики		
Металевий посуд			
	Ікорниця		
	Кокотниця		
	Кокільниця		
	Порційна сковорідка		
	Баранчик овальний з кришкою		
	Креманка		
	Турка		
	Відерце для охолодження шампанського		

Скляний посуд				
Вигляд	**Назва**	**Призначення**	**Місткість**	**Характерні особливості**
	Чарки: Лікерна			
	Коньячна			
	Горілчана			
	Мадерна			
	Рейнвейна			
	Лафітна			
	Келихи			
	Пивні кухлі			

	Глечики			
Столові прибори				
Вигляд	**Назва**	**Призначення**		**Характерні особливості**
	Столовий			
	Закусочний			
	Рибний			
	Десертний			
	Фруктовий			
	Чайна ложка			
	Кавова ложка			
	Ложка для морозива			

	Ніж для масла		
	Ніж для сиру		
	Виделка для лимону		
	Ложка для соусу		
	Щипці кондитерські		
	Лопатка кондитерська		

Висновки:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оцінка_____ Підпис викладача_____

Лабораторно – практична робота № 3 (1 год)

Тема*:* Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів

Мета роботи: оволодіти практичними методами та прийомами виконання попередньої та додаткової сервіровки столів

Обладнання:

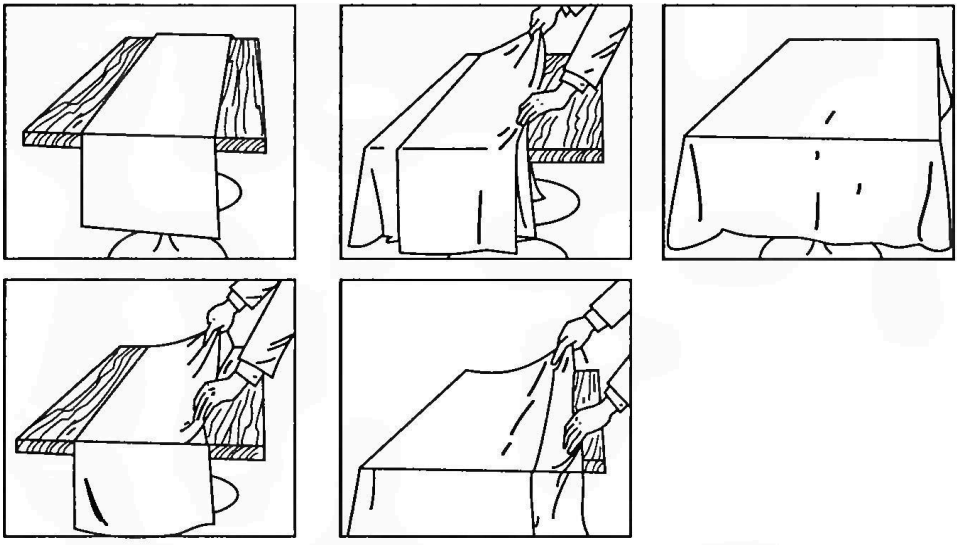
Столовий посуд та прибори, допоміжні прибори, столова білизна.

Хід роботи:

1. Розставити столи у торгівельній залі, дотримуючись вимог:

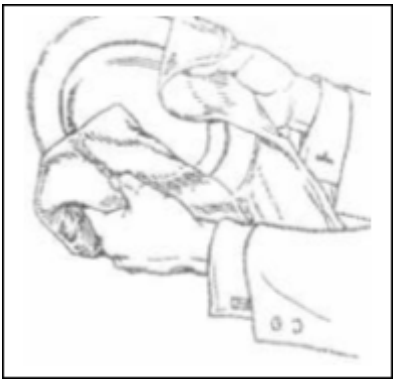
- Відстань від стін – 10-20 см;
- Ширина головного проходу – 1,2 – 1,5 м., допоміжних - 0,9 – 1,2 м, підходи до окремих місць – 0,4-0,6 м.
- Небажано розміщувати столи на одній лінії з головним входом.

2. Відпрацювати техніку накривання столу скатертиною (мал. 1) та її заміни в процесі обслуговування.



Мал. 1 Техніка накривання столу скатертиною

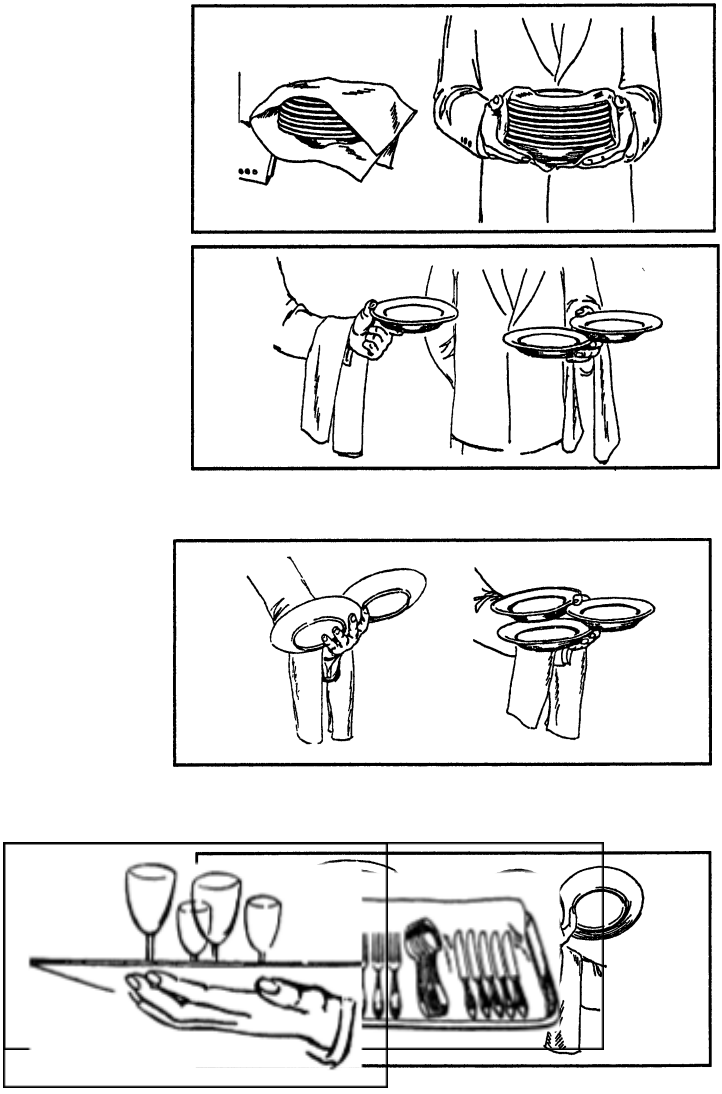
3. Відпрацювати техніку переносу та полірування посуду та столових приборів (мал.2, 3).







Мал.2 Техніка полірування посуду та столових приборів



Мал. 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. Закріпити вміння сервірування столу.

Висновки:

Оцінка_____ Підпис викладача_____

Лабораторно-практична робота № 4 (1 год)

Тема: Вправи по складанню полотняних серветок.

Мета: удосконалити знання та навички складання полотняних серветок.

Матеріальне забезпечення роботи: інструкції до роботи, ілюстрації з схемами складання полотняних серветок різними способами, зразки складених серветок. слайдова презентація «Креативні способи складання серветок».

Теоретичні відомості

Серветки – обов'язковий предмет сервірування столів.

Серветкам надається зручна і красива форма. Добре відпрасована вона не повинна мати багато загинів, щоб не виглядати зім'ятою, та зручно розгортатися. Гості зазвичай кладуть складену вдвічі серветку на коліна, таким чином захищаючи одяг від випадкового забруднення.

Кожний офіціант повинен знати різні способи складання серветок.

Для звичайного сніданку, обіду або вечері можна рекомендувати просту форму складання серветки: книжечкою, трикутником, у формі вітрила, для урочистого званого сніданку, обіду або вечері - складніші форми: трапецією, трубочкою, вісімкою, свічкою, конвертом, восьмигранником, корабликом, конусом, у вигляді лотоса тощо. Сервіруючи весільний стіл, серветку можна скласти у формі віяла, тюльпана. При подаванні столових наборів та хліба серветки складають вчетверо і загинають один кут. При подаванні пиріжків у розгорнутій серветці чотири кути загинають так, що вершини їх сходяться в одній точці, потім усередину так, щоб вони також збігалися. Чотири зовнішніх кути відгинаються. Серветку кладуть на тарілку, в неї вкладають пиріжки, хліб. У серветку загортають пляшки з алкогольними напоями, щоб зберегти їхню температуру. Для цього її складають удвічі на кут і обертають нею пляшку.

Виконайте завдання:

1. Ознайомитися із схемами складання полотняних серветок книжечкою, настільним віялом, віялом в кільці, колоною, діагональним саше, та скласти підготовлені серветки даними способами(додаток 1,2). Скласти серветки.
2. Ознайомитися з схемами складання полотняних серветок

артишоком, лілією, (складні форми), та скласти підготовлені серветки даними способами (додаток 1, 2). Скласти серветки.

3. Відповісти на контрольні запитання.
4. Скласти звіт, зробити висновок.

Виконайте тестові завдання:

1. Для вишуканих форм складання серветок використовують столові серветки розміром:
а) 40х40 см; б) 46х46 см; в) 50х50 см.
2. Столову білизну скатертини, серветки, ручники та рушники виготовляють:
а) із бавовняної тканини; б) із віскозного волокна; в) із штучного шовку.
3 Кольорові серветки розміром 35х35 см, 30х30 см називають:
а) столовими, рибними;
б) чайними, десертними;
в) фуршет ними, спеціальними.
4. При подаванні страв офіціант використовує:
а) рушник; б) ручник; в) серветку.
5. Для сервірування банкетного столу столову білизну слід:
а) добре випрасувати, в міру підкрохмалити;
б) добре випрасувати, сильно підкрохмалити;
в) добре випрасувати, ледь підкрохмалити.
6. Столову білизну маркують з внутрішньої сторони:
а) олівцем або гуашшю;
б) маркером підприємства,тушшю;
в) фарбою, яка не змивається, або вишивкою кольоровими нитками.
7. Складену серветку найчастіше кладемо:
а) на закусочну тарілку;
б) на пиріжкову тарілку;
в) зовсім на стіл.
8. Сервіровочні серветки використовуються:
а) сильно накрохмаленими;
б) ледь підкрохмаленими;
в) середньо накрохмаленими.
9. Назвіть прості способи складання серветок.
а) лілія, тюльпан, артишок.
б) трикутник, книжечка, вітрило.
в) колона, діагональне саше.

10. Полотняні серветки (45×45) використовують:
а) для сервірування столів.
б) для подавання заказних страв.
в) для покривання полірованих столів в кафе.

Розв'яжіть виробничі ситуації: Ви працюєте офіціантом. Яким способом ви складете серветки до запропонованих свят?

1. До чоловічого свята або до «Дня Народження чоловіка» серветки можна скласти _____
2. Для святкової обідньої сервіровки ідеально підійдуть складені серветки з _____
3. Якщо це романтична вечеря або День Валентина стануть доречні _____
_____

Звіт

Назва способу складання серветок	Місцеположення при сервіровці	Швидкість складання	Креативність	Оцінка

Висновок:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____ Оцінка _____

Викладач

Додаток 1

Способи складання серветок: а - книжечкою; б - трапецією; *в* - трубочкою чи вісімкою; *г* - свічкою; *д* - у вигляді спарених свічок; *е* - конвертом; *ж* - восьмигранником; *з* - корабликом; *и* - у формі конуса, *к* - паруса, *л* – лотоса

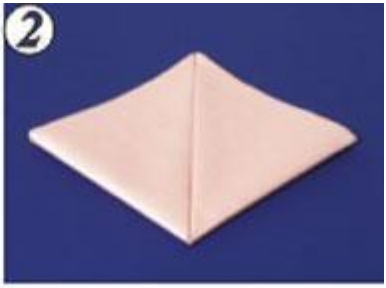
Додаток 2

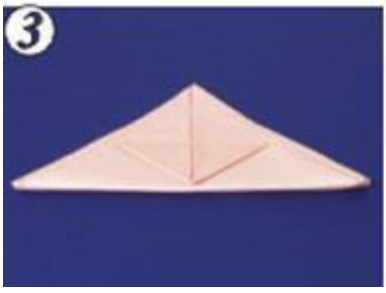
Лілія



1. Вихідна форма серветка складена по діагоналі.
2. Зіставте лівий і правий кути з вершиною трикутника.
3. Складіть серветку навпіл по горизонтальній осі.
4. Відігніть вершину верхнього трикутника.







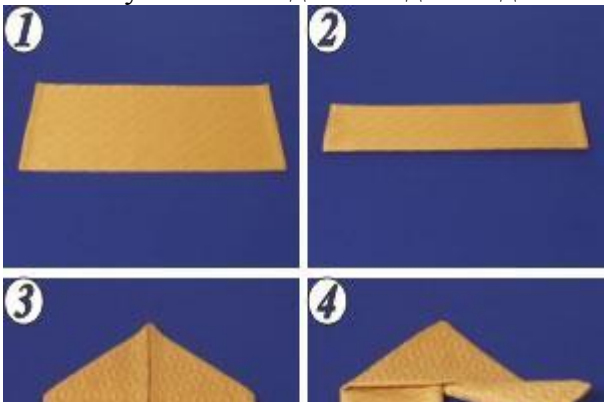
Мегафон



1. Вихідна форма серветка складена навпіл.
2. Повторно складіть серветку в тому ж напрямку.
3. Обидві сторони вузького прямокутника симетрично загніть вниз.
4. Фігуру поверніть лицьовою стороною від себе і з кінців скрутіть

«кульочки»

5. «Кульочки» з'єднайте один з одним.

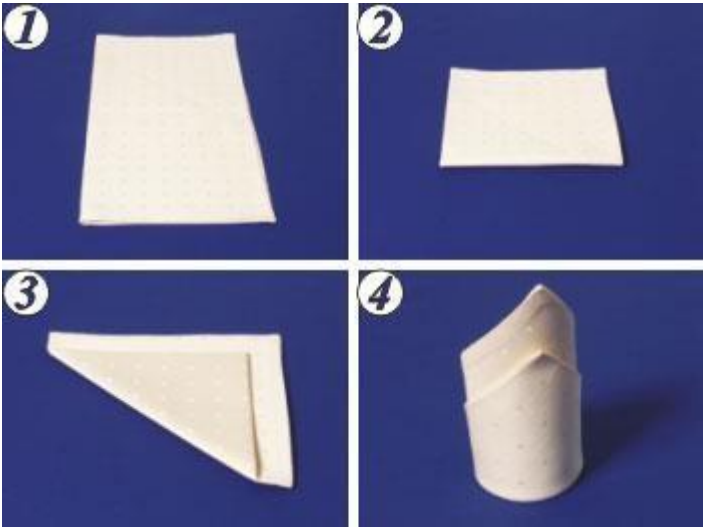


Шапка з відворотом



1. Вихідна форма серветки складена виворітного стороною всередину (згин ліворуч).
2. Складіть серветку навпіл ще раз, щоб вийшов квадрат (згин внизу).
3. Лівий нижній кут загорніть, залишаючи 2-3 см до вершини.
4. Бічні кути загніть всередину і закріпите один в одному.
5. Поставте серветку вертикально, щоб

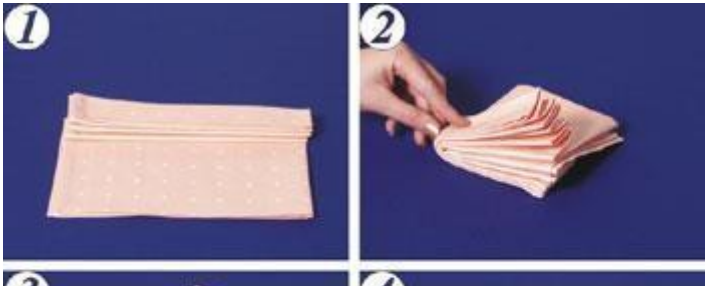
вийшла «шапка» з відкидним коміром, одну з верхніх вершин загніть.



Віяло



1. Вихідна форма серветки складена навпіл лицьовою стороною назовні (згин зверху). Три чверті її довжини зберіть в «гармошку», загинаючи першу складку вниз.
2. Складіть отриману фігуру навпіл, щоб складки виявилися зовні з лівого боку, а не складена частина справа.
3. Візьміть серветку в руку так, щоб відкриті кінці складок дивилися вгору.
4. Скласти не складену частину серветки по діагоналі, щоб вийшла «підставка», як це показано на фото.
5. Після цього просуньте «підставку» між складками і поставте серветку на стіл.



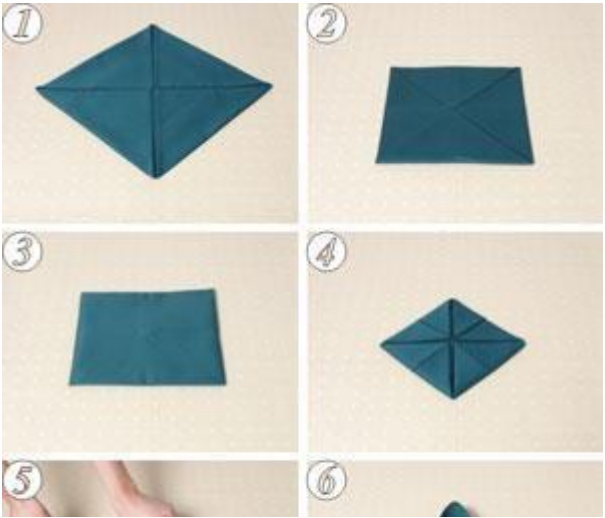
Артишок



1. Вихідна форма серветки лежить виворітного стороною вгору. Всі її чотири

кути загніть до центру.

2. Ще раз загніть до центру всі кути.
3. Переверніть серветку.
4. Знову загніть до центру всі кути.
5. Витягніть кінчик серветки, що опинився всередині чотирикутника.
6. Витягніть інші кінчики.
7. Чотири куточка витягніть під складеної фігури.



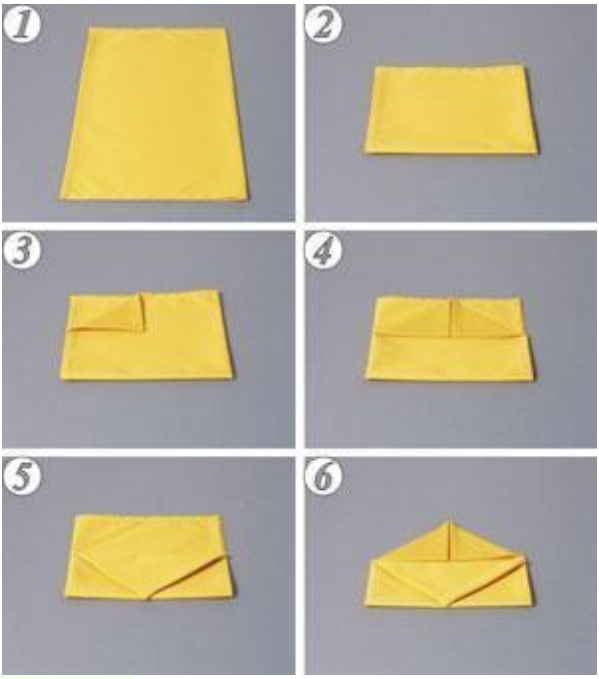
SMS

вона просто нагадує смс-ку



2. Вихідна форма складіть серветку по вертикалі навпіл (згин справа).
3. І ще раз складіть навпіл знизу вгору.
4. Два шару верхнього лівого кута загніть до центру. Загніть до центру правий верхній кут.

5. Одержаний трикутник відігніть вниз по лінії трохи нижче середини.
6. Правий і лівий верхні кути загніть до середини.
7. Одержаний трикутник відігніть вниз на перший



трикутник.

Лабораторно-практична робота №5 (1 год)

Тема. Відпрацювання навичок організації обслуговування відвідувачів в торговому залі

Мета: ознайомитися з способами подачі страв та набути навичок подачі страв за французьким, російським та англійським способами.

Учні повинні:

- *знати* правила, послідовність і технологію подавання відвідувачам закусок, страв, кондитерських виробів, гарячих напоїв, прибирання використаного посуду та розрахунок з відвідувачами;
- *вміти* обслуговувати гостей.

Матеріально-технічне забезпечення

Навчальні матеріали: столи, скатертини, серветки, тарілки, кокотниці, порційні сковорідки, мельхіорові баранчики, металеві блюда, рибний ніж і виделка, прибори для перекладання страв, муляжі страв

Технічні засоби навчання: мультимедійний комплекс.

Хід роботи

Завдання 1:

1. **Засервірувати стіл до обіду.**
2. **Обслужити стіл за трьома способами подачі страв і закусок:**

- Подати холодні закуски російським способом.
- Подати гарячі рибні страви французьким способом.
- Подати м'ясну гарячу страву англійським способом.

3. **Подивитись навчальні відео.**

https://www.youtube.com/watch?v=IzREWwVmmQw&t=2s
https://www.youtube.com/watch?v=ELP-iYcHoOg&t=2s
https://www.youtube.com/watch?v=3nAWwVayJqY

4. **Наведіть основні правила роботи з підносом**: _____
_____
_____
_____
_____
__

5. **Дати порівняльну характеристику російського, французького та англійського способів подачі страв:**
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

<u>Завдання 2</u>:
1. Переглянути навчальні відео:
https://youtu.be/cpKL4czAM7Q
https://youtu.be/p5FUVDwDYJk
2.Вкажіть особливості споживання страв:

- Сандвіч_____
___
- рибні гарячі страви;_____
- суп;
_____
- морозиво;_____
___
- кавун_____
___

3. Дати відповіді на питання *(письмово)*:

- Яка температура подачі гарячих закусок?
_____
- Які Ви знаєте привила при користуванні столовими наборами?_____
_____
_____
- Вкажіть основні правила поведінки за столом
_____

_____
_____
_____
_____

Виконайте тестові завдання:

1. Для якого сервісу характерне обслуговування з допомогою приставного столика?

А) Французького В) Англійського
Б) Американського Г) Російського

2. У якому посуді готують і подають гарячі закуски з овочів, грибів, м'яса, птиці?

А) У пашотниці В) У кокільниці
Б) У кокотниці Г) У баранчику із кришкою

3. У якому соуснику подають гарячі соуси?

А) Металевому В) Дерев'яному
Б) Порцеляновому Г) Скляному

4. Порекомендуйте вина до м'ясних страв (антрекотів і стейків).

А) Білі В) Рожеві
Б) Червоні Г) Ігристі

Висновок:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____ Оцінка _____ Викладач

Лабораторно-практична робота №6 (1 год)

Тема: Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачами

Мета роботи:

- ознайомитись з бланками розрахунків;
- оволодіти правилами оформлення бланків рахунків;
- проведення розрахунку з відвідувачем.
- ознайомити учнів з порядком розрахунку відвідувачів у ресторанах;
- створити умови для розвитку в учнів логічного мислення, пам'яті, спостережливості, мовлення;
- вміння правильно узагальнювати дані і робити висновки;
- вміння використовувати ІКТ при виконанні робіт по розрахунку відвідувачів у ресторанах.

Навчальні матеріали: блокнот, ручка, папка «Рахунок», бланки рахунків

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Рахунок пишеться розбірливо в двох примірниках (під копірку) із зазначенням прізвища офіціанта, дати, суми (з перерахуванням всіх замовлених страв і напоїв та їх цін) і ***подається*** в перевернутому вигляді на маленькому підносі, блюдце або в невеликій папці зліва лівою рукою. Якщо відвідувач відмовився від будь-якого блюда, проти нього слід зробити прочерк.

Замовлення офіціант записує на пронумерованих бланках рахунків у двох примірниках (під капірку.)

У рахунку обов'язково вказують:

- дату;
- кількість і назву товару, його ціну і суму;
- номер рахунка;
- назва підприємства і підпис бармена;

- сума рахунка до оплати.

Офіціант записує замовлення в такій послідовності: спочатку холодні страви і закуски, гарячі закуски, потім перші і другі страви, десерт та буфетна продукція. При цьому він має стояти справа від гостя, який робить замовлення, злегка нахилившись до нього, не торкаючись при цьому столу та стільця.

Правила оформлення рахунка:

- запис робиться виразно і без помилок;
- уникати невиразних скорочень;
- записувати страви в послідовності їх подавання;
- якщо чек має виправлення, його необхідно анулювати та виписати новий.



Прийнявши замовлення, офіціант дає рекомендації гостям щодо вибору алкогольних і прохолодних напоїв, а також пропонує коктейлі-аперитиви, що збуджують апетит. Він повинен триматися прямо, говорити чітко і не надто голосно. Обов'язково треба повторити замовлення, звертаючи увагу на внесені зміни і доповнення, а також уточнити час подачі гарячих страв.

Далі офіціант підходить до комп'ютерного касового терміналу, пробиває замовлення, яке надходить на принтери гарячого та холодного цехів і сервіс-бару.

Завдання 1. Оформити бланк рахунку згідно наведених правил.

Гості замовили: 1порц. салат цезар, 2порц. салат грецький, 3 порції курячих крилець, 1 картоплю фрі, 1 піцу з грибами, 1 пляшку 0,5л води, 2 пляшки 0,5л кока-коли. (ціни за порцію страви обрати самостійно)

Рахунок офіціанта

*№ столу*_____

Дата "___"_____201___р.

Назва страви	Ціна	К-сть	Сума
До сплати:			

Офіціант _____

(Підпис)

Дякуємо!

<u>Завдання 2.</u> Дайте відповіді на питання:

1. Що обов'язково вказують у рахунку: _____
_____
_____
_____

2. Які правила оформлення рахунку: _____
_____
_____
_____

<u>Завдання 3.</u> Розв'яжіть виробничу ситуацію: як має вчинити офіціант, коли при розрахунку у клієнта не вистачає грошей, щоб оплатити рахунок _____
_____
_____
_____

<u>Завдання 4.</u> Пройдіть тестування

***1.Розрахунок з відвідувачами проводять*:**

а) по закінченні обслуговування;
б) після подачі других страв;
в) після подачі перших страв;
г) по вимозі відвідувача.

2.Розрахунок може бути без виписки рахунків:

а) по комплексному меню;
б) по меню з вільним вибором страв;
в) за барною стійкою;
г) в номері готелю;
д) при реалізації кондитерських виробів в залі.

3. Рахунок виписують:

а) у трьох екземплярах;
б) в одному екземплярі.
в) у двох екземплярах;

4. Розрахунок безготівковий може бути:

а) при обслуговуванні групи туристів;
б) у вагоні-ресторані;
в) при обслуговуванні учасників з'їздів, нарад;
г) в ресторані, при вільному виборі страв

5. Рахунок подають:

а) чоловікові;

б) жінці;
в) замовнику;
г) тому, хто сидить з краю столу;
д) тому, хто попросить.

6. Рахунок при подачі можна:

а) зігнути вдвоє;
б) скласти в декілька разів;
в) зігнути повздовж;
г) відігнути кутик рахунку.

7. Рахунок подають так:

а) на мілкій столовій тарілці в серветці;
б) на закусочній тарілці в серветці;
в) на пиріжковій тарілці в серветці;
г) в папочці;
д) на маленькому підносі

8.За барною стійкою розрахунок проводять:

а) з відвідувачем;
б) з сомельє;
в) з офіціантом;
г) з адміністратором.

9. При проведенні розрахунку подають:

а) копію рахунку;
б) другий екземпляр рахунку;
в) перший екземпляр рахунку;
г) третій екземпляр рахунку.

10. В кінці дня офіціант:

а) складає реєстр на основі копій рахунків;
б) складає рахунки в порядку зростання сум;
в) робить звіт на основі чеків;
г) здає гроші бармену без звіту.

11. При проведенні розрахунку через ККС, офіціант видруковує рахунок:

а) після обслуговування відвідувача;
б) коли попросить відвідувач;
в) зразу після оформлення замовлення;
г) після подачі холодних закусок.

Висновок:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____ Оцінка _____ Викладач

Лабораторно-практична робота №7 (1 год)
Тема: Прибирання використаного посуду та приборів

Мета: закріпити теоретичні знання на практиці, набути навичок прибирання використаного посуду та розрахунку відвідувачів.

Навчальні матеріали: столи, скатертини, серветки, тарілки, прибори, муляжі страв, підноси, скляний посуд.

Теоретичні відомості

При обслуговуванні гостей офіціант повинен вчасно і швидко збирати використаний посуд і прибори, переносити їх до підсобного столу й ставити на піднос покритий серветкою, щоб уникнути зайвого шуму.

Збирати використаний посуд можна як із правої так і з лівої сторони від гостя, беручи правою рукою, з лівої сторони - лівою рукою.

При обслуговуванні групи гостей посуд і прибори збирають лише після того як закінчили їсти всі гості, які сидять за столом.

При збиранні використаного посуду офіціанту має дотримуватися правил:

1. Працювати максимально тихо та злагоджено.
2. Збирати використаний посуд (куверти) тільки з правої сторони.
3. Не збирати тарілок з рук гостей.
4. Не збирати використаний посуд або предмети через стіл.
5. Не створювати незручностей гостям.
6. Предмети, що впали, піднімати після подавання чистих.
7. Не реагувати на падіння тарілок або посуду на підлогу під час перенесення. Зробити це після обслуговування гостей.

Використані тарілки офіціант відносить на підсобний стіл і відразу приносить чисті. При обслуговуванні групи гостей двома офіціантами один з них збирає використаний посуд і столові набори, а інший ставить на стіл чисті. Для цього на підсобний стіл заздалегідь ставлять гірку тарілок у необхідній кількості. На верхню тарілку кладуть полотняну серветку, згорнуту вчетверо, на неї кладуть ножі і виделки, так само, як при сервіровці столів.

Посуд зі скла збирають зі столу з правого боку від відвідувача правою рукою ставлять на піднос, застелений серветками ємностями догори, і носять на лівій руці.

Або правою рукою забирають і перекладають в ліву руку (між пальцями), ємностями догори (ніжками вниз).

Хід роботи:

1. Засервірувати стіл.
2. Прибрати використаний посуд двома способами:
- «двотарілковим» способом прибирання посуду.
- «тритарілковим» способом прибирання посуду.
3. ***Подивитись навчальні відео.***

https://www.youtube.com/watch?v=JPNvbDZg7Vk
https://www.youtube.com/watch?v=ukxgmXKmg3w

4.Коли і яким чином відбувається заміна скатертин:
_____
_____
_____
_____

5.Коли відбувається прибирання та заміна приборів:
_____
_____
_____
_____

6. ***Правила заміни попільнички:***_____
_____
_____
_____
_____

7. Відтворити послідовність дій офіціанта під час заміни скатертини:

1. підійти до столу тримаючи чисту скатертину в руках;
2. підготувати стіл;
3. зняти нижню скатертину;
4. брудну скатертину підтягнути двома руками з торця столу;
5. чисту скатертину поправити;
6. використану скатертину винести із залу;

7. зробити змах руками вгору і вперед, щоб скатертина розкрилася;
8. чисту скатертину розгорнути на серванті.

_____

Висновок: _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____ Оцінка _____ Викладач