

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Отработка фрагментов сервировки стола на «Завтрак», Обед» и «Ужин» в ресторане.
Цель занятия:	обобщение и систематизация теоретических знаний, отработка практических навыков на предприятии общественного питания по сервировке столов в зависимости от характера обслуживания. Научиться 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.

Тема 2.3 Сервировка стола

Инструкционная карта

Практическое занятие № 29

Тема занятия: Отработка фрагментов сервировки стола на «Завтрак», Обед» и «Ужин» в ресторане.

Цель занятия: обобщение и систематизация теоретических знаний, отработка практических навыков на предприятии общественного питания по сервировке столов в зависимости от характера обслуживания.

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 рецептур 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:

Пояснение к работе:

При сервировке стола соблюдают определенный порядок:

— вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду,

— затем укладывают приборы

— и после этого ставят хрусталь или стекло.

Бокалы, фужеры, рюмки, ставя на стол, придерживают за ножку.

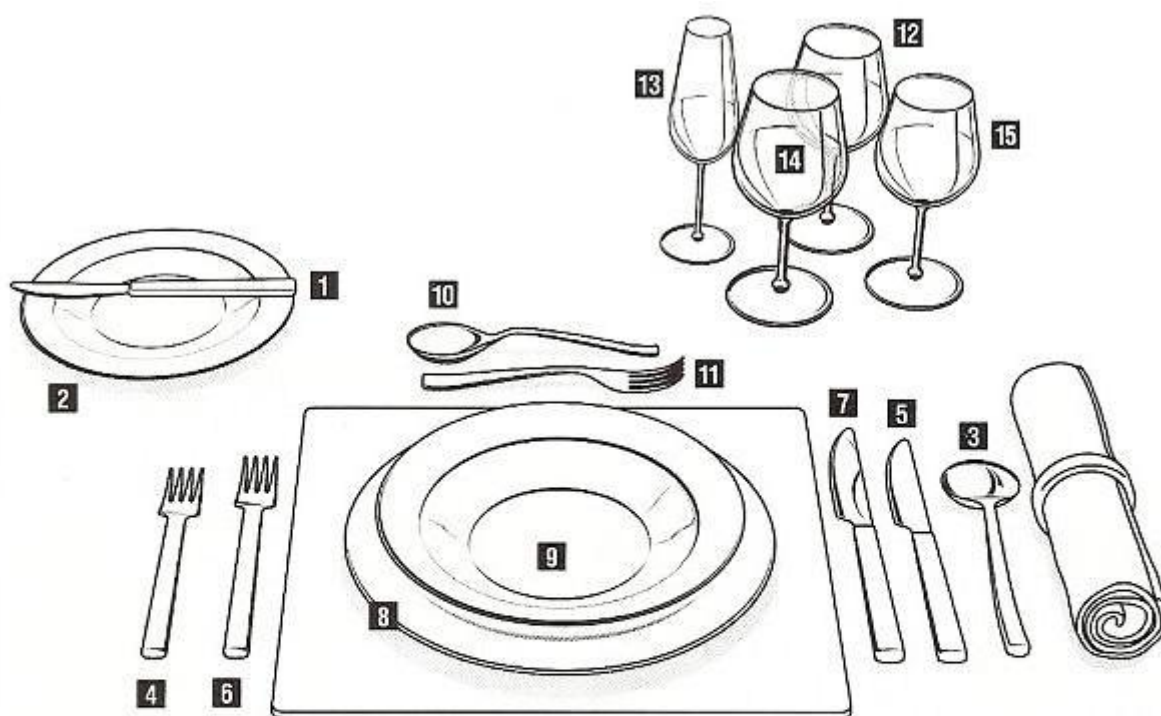
Сервировка столов бывает различной в зависимости от характера трапезы:

— завтрак,

— обед

— или вечернее обслуживание гостей.

Пример полной сервировки для вечернего обслуживания:



1. Нож для масла 2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла 3. Ложка (для первого блюда) 4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок) 5. Нож для морепродуктов (закусок) 6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда) 7. Столовый нож 8. Декоративная тарелка 9. Суповая тарелка 10. Десертная ложка 11. Десертная вилка 12. стакан для воды 13. Бокал для шампанского 14. Бокал для красного вина 15. Бокал для белого вина

Задание 1. Воспроизвести сервировку стола в ресторане класса люкс на:

- Завтрак
- Бизнес-ланч
- Обед
- Ужин

Вывод

Контрольные вопросы

1. Для чего применяется предварительная сервировка столов?
2. Какие основные требования предъявляют к сервировке стола в зависимости от характера обслуживания?
3. Какая последовательность сервировки стола на «Завтрак», Обед» и «Ужин» в ресторане?
4. Исходя из чего определяют количество и наименование приборов, используемых для сервировки?
5. Как правильно располагать приборы на столе?

Преподаватель

Логвина Л. А.

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

Подготовить презентацию на тему «Подготовка зала к обслуживанию».

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