### 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:

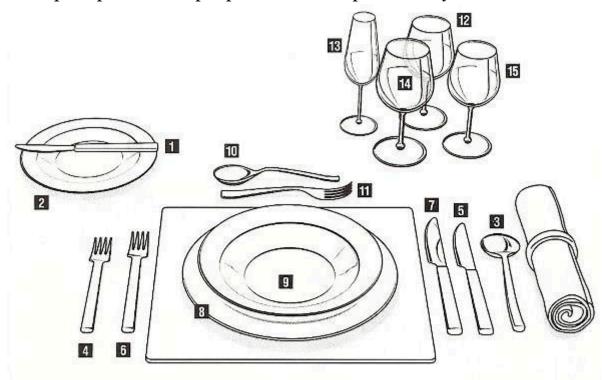
- вначале ставят фаянсовую или фарфоровую посуду,
- затем укладывают приборы
- и после этого ставят хрусталь или стекло.

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: <a href="mailto:larisalogvina@bk.ru">larisalogvina@bk.ru</a> или https://vk.com.l\_logvina