ЗАНЯТТЯ-КОНКУРС

Навчальні матеріали

Столи, скатертини, тарілки, прилади, асортимент чарок.

Послідовність виконання робіт

Провести обслуговування сніданку, обіду і вечері брі¬

гадним методом.

Учням надіти форму, підготувати особовий інвен¬

тар для роботи.

Розбити групу на 3 бригади по 4 офіціанта в каж¬

дою.

Розділити зал на ділянки по 2 столика Для кожної

бригади. Закріпити за кожним членом бригади функціо¬

нальні обов'язки (бригадир, офіціант 4-го розряду,

офіціант 3-го розряду, учень).

Кожна бригада отримує завдання на певний

вид обслуговування:

а) сніданок - обслуговування групи туристів з шести че-

ловек;

б) сімейний обід на шість осіб;

в) святкова вечеря на шість чоловік.

6. Видати кожній бригаді меню-завдання (вибрати з

загального завдання потрібне).

Вибрати столова білизна, посуд, прилади і скло

для кожного виду обслуговування, а також муляжі страв со¬

гласно меню.

Сервірувати столи за завданнями.

9. Подати страви за загальними правилами.

Підібрати вино-горілчані вироби до определен¬

вим страв.

Показати всі навички і правила роботи офіціанта.

Правильно провести розрахунок з відвідувачем, випі¬

сать чек.

Підвести підсумки роботи кожної бригади:

оцінити сервіровку і оформлення кожного столу;

зовнішній вигляд офіціанта;

порівняти роботу бригад, зробити зауваження;

оголосити кращий результат і переможця.

Завдання 1

Сервіровка столу до сніданку по черговому меню.

Правила виносу столових приладів (підготовка прі¬

борів).

Правила перенесення підношення.

Назвіть правила розрахунку з відвідувачами.

Подача кави.

Меню:

Яєчня глазунья.

Хліб з маслом.

Бутерброд з ікрою.

Кава.

завдання 2

1. Сервірування до обіду в присутності відвідувачів на дві особи.

Особиста гігієна офіціанта, зовнішній вигляд.

Підготовка посуду. Види тарілок.

Які правила прийому замовлення.

Подач »1-х страв.

Меню:

Солянка м'ясна збірна.

Бульйон з грінками.

Жарке по домашньому.

Мінеральна вода.

Кава з молоком.

Печиво.

завдання 3

Попередня сервіровка до вечері на дві особи.

Подача холодних страв і закусок.

Правила прийому гостей.

Правила виносу продукції з бару.

Правила подачі страв російським способом.

Меню: і

Мінеральна вода.

Коньяк.

Вино десертне.

Бутерброди канапе.

Асорті м'ясне.

Мова заливний.

Салати.

завдання 4

Попередня сервіровка до обіду.

Сервіровка столів в диско-барі.

Правила обслуговування, подача алкогольних напоїв.

Види скляного посуду і підготовка до роботи.

Обов'язки офіціанта.

Меню:

Салат з огірків.

Борщ.

Риба смажена з соусом.

Чай з медом і тістечко.

Вино біле сухе.

завдання 5

Попередня сервіровка.

Прийом замовлення.

Черговість виносу страв.

Подача фруктів і тютюнових виробів. заміна пепель¬

ниць.

Приналежності, якими офіціант користується

при роботі.

Меню:

Ікра чорна.

Масло вершкове.

Риба під маринадом.

Овочевий салат.