

**Тема: «Складання
меню на різні види
банкетів. Сервіровка
столів на різні види
банкетів.**

Послідовність подачі

страв напоїв

Мета: навчитися правилам та прийомам сервірування тематичних столів. Набути навичок, техніки та послідовності виконання робіт із сервірування столів. Вміти сервірувати тематичні столи.

План

1. Обрати один із запропонованих варіантів банкету.

**2. Скласти меню.
повнити заявку на посуд.
виконати сервірування столів**

5. Відповідь.

1.

**Наша тематика,
романтична вечеря на
двох)**

A vibrant salad in a white square dish, featuring cherry tomatoes, feta cheese, olives, and fresh herbs. The salad is a mix of red, yellow, and purple tomatoes, white feta cheese cubes, black olives, and fresh green herbs like basil and parsley. The dish is presented on a green textured placemat.

Меню

Закуска

Салат “романтичний”

Основна страва

Грудинка ципляти в
медовому соусі

200 г



Десерт

“Полуничка”

200 г

Напої

Вино біле

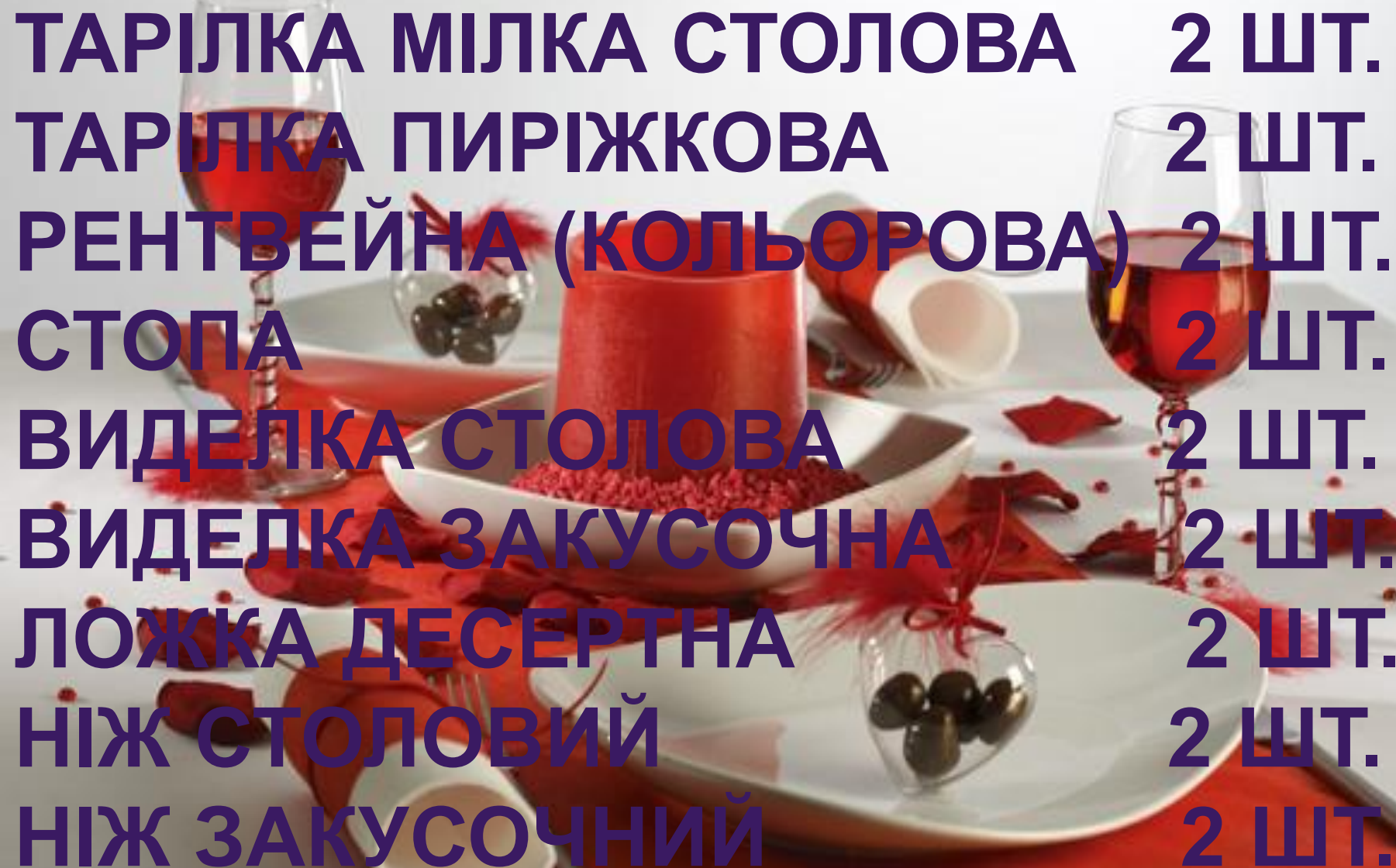
1 б. 0,5 мл

Вода мінеральна

1 б. 0,5 мл




ЗАЯВКА НА ПОСУД



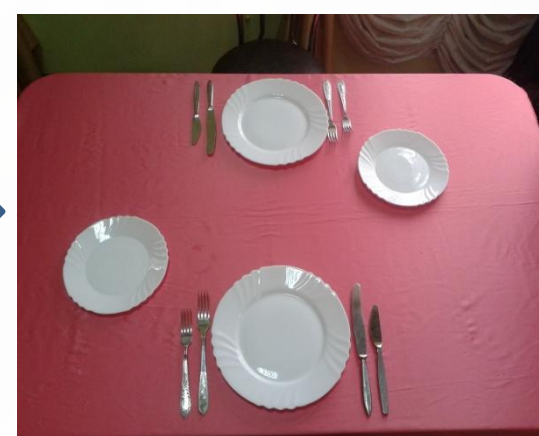
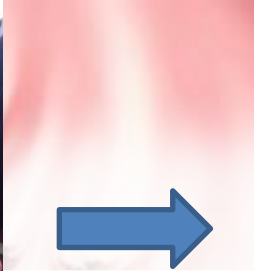
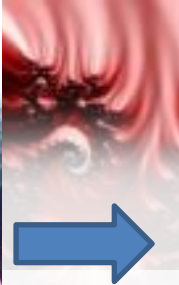
The background image shows a festive table setting. It features white plates and bowls, red glassware (wine glasses and a vase), and red accents like napkins and small glass ornaments. The table is set with various dishes, including a bowl of red berries and a small glass of olives.

ТАРІЛКА МІЛКА СТОЛОВА	2 ШТ.
ТАРІЛКА ПИРІЖКОВА	2 ШТ.
РЕНТВЕЙНА (КОЛЬОРОВА)	2 ШТ.
СТОПА	2 ШТ.
ВИДЕЛКА СТОЛОВА	2 ШТ.
ВИДЕЛКА ЗАКУСОЧНА	2 ШТ.
ЛОЖКА ДЕСЕРТНА	2 ШТ.
НІЖ СТОЛОВИЙ	2 ШТ.
НІЖ ЗАКУСОЧНИЙ	2 ШТ.



Послідовність сервірування столу.

1. Скатертина
2. Тарілки (основна, пиріжкова)
3. Прибори (столовий ніж, закусочний, виделка столова, закусочна)
4. Скло
5. Серветки
6. Спеції и декор



Висновок:

Під час цієї практичної роботи ми навчилися складанню меню, заповненню заявки на посуд та сервірування банкетів та тематичних столів!



Роботу виконали:

Учні групи К-395

Ремига Владислав

Плишко Владислав