

**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
пропонованих 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 bowl, 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. The bowl is set on a green textured surface.

Меню

Закуска

Салат “романтичний”

Основна страва

Грудинка ципляти в
медовому соусі

200 г



Десерт

“Полуничка”

200 г

Напої

Вино біле

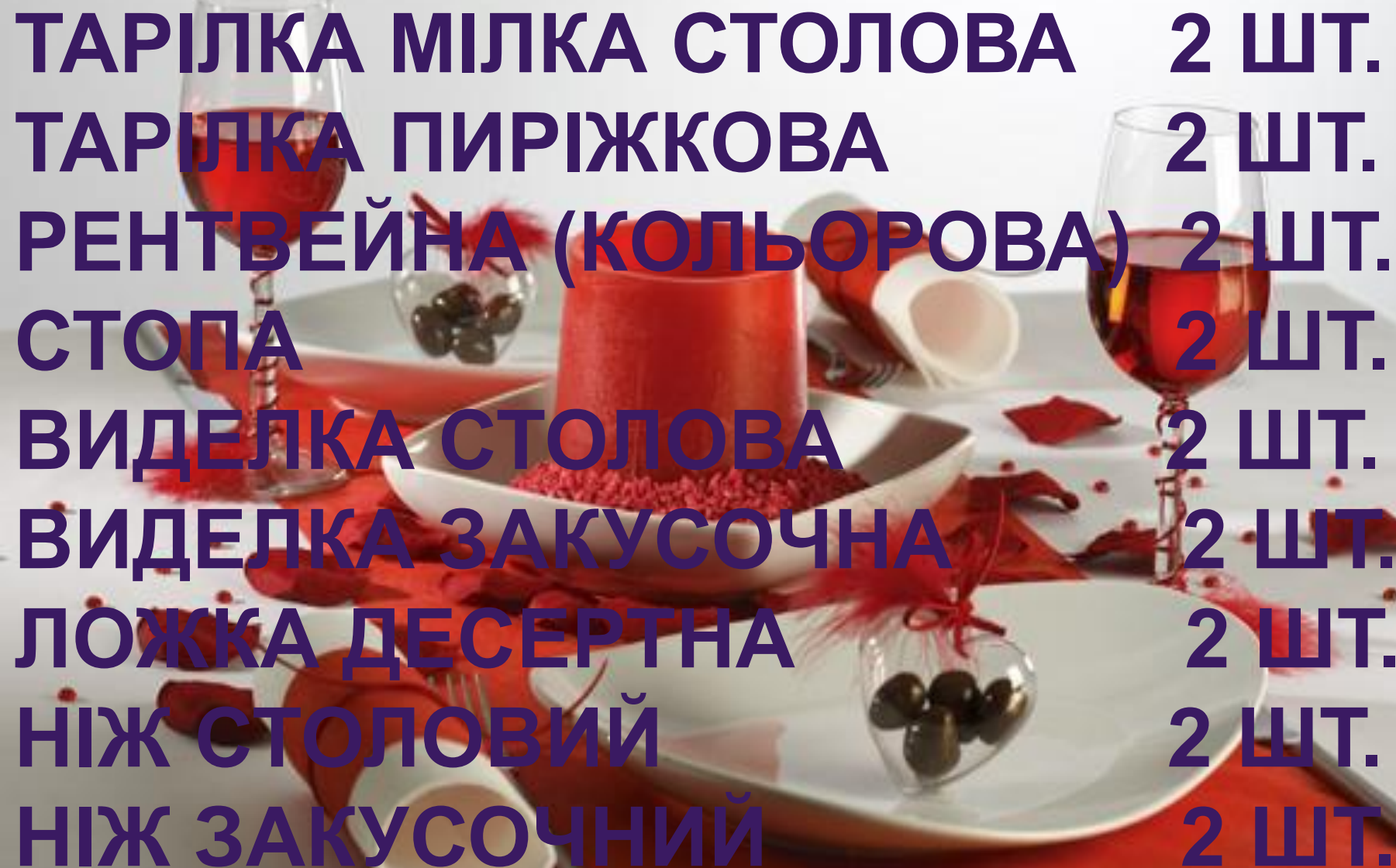
1 б. 0,5 мл

Вода мінеральна

1 б. 0,5 мл




ЗАЯВКА НА ПОСУД



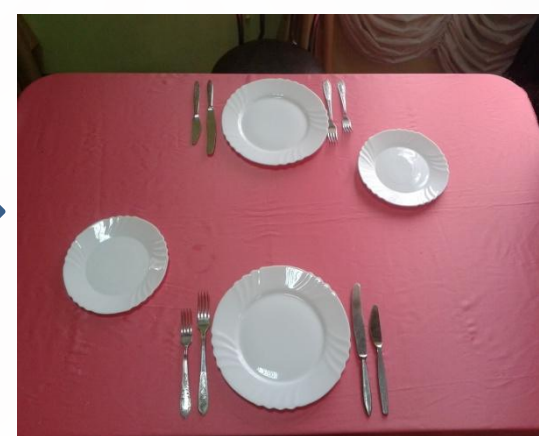
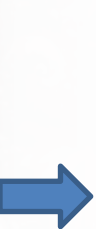
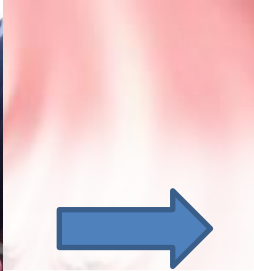
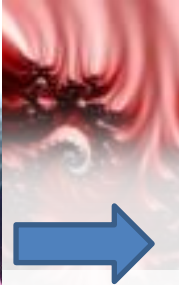
The background image shows a festive table setting. It features white plates, a red glass filled with red liquid, a white bowl with red crumbs, and a small glass with dark olives. The table is decorated with red fabric and red ribbons. The text is overlaid on this image.

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. Скатертину
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