

Підготовка торгового залу до обслуговування

Відкритий урок з
предмету: «Організація
обслуговування в барах
та ресторанах».

Підготувала викладач спецдисципліни

Цуняк Н. М.



Тема уроку: «Підготовка торгового залу до обслуговування».

Мета уроку: узагальнити та систематизувати знання з теми: «Підготовка торгового залу до обслуговування» та використання набутих знань при обслуговуванні та створенні комфорту для відвідувачів.

План:

- 1. Зовнішній вигляд офіціанта, бармена.*
- 2. Робота офіціанта з підносом.*
- 3. Складання серветок.*
- 4. Сервірування столів.*



Епіграф уроку:

«Мистецтво красиво сервірувати нічим не відрізняється від усіх вишуканих мистецтв, вони споріднені музикою, поезією чи ЖИВОПИСОМ»

Андреас Рош

Етапи уроку-змагання:

1. Привітання команд;
2. Демонстрація фірмового одягу, робота з підносом;
3. Оволодіння практичними навичками (складання серветок);
4. Конкурс «Капітанів»;
5. Конкурс «Ерудит»;
6. Конкурс «Виправлялка»;
7. Конкурс «Чи вірите Ви, що...?»;
8. Конкурс «Домашнє завдання».

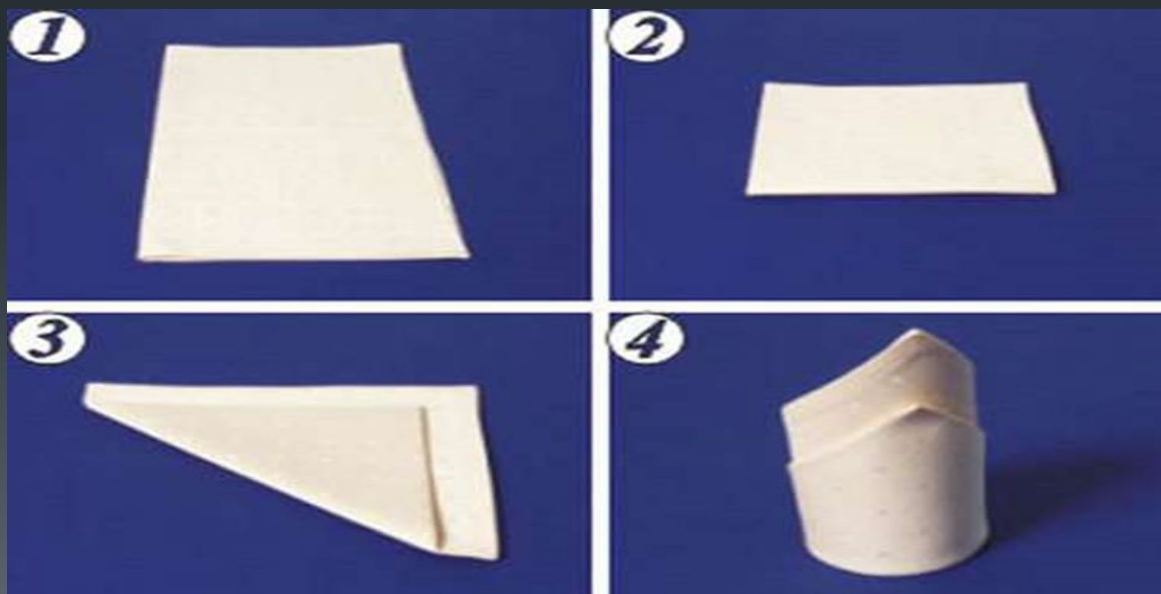
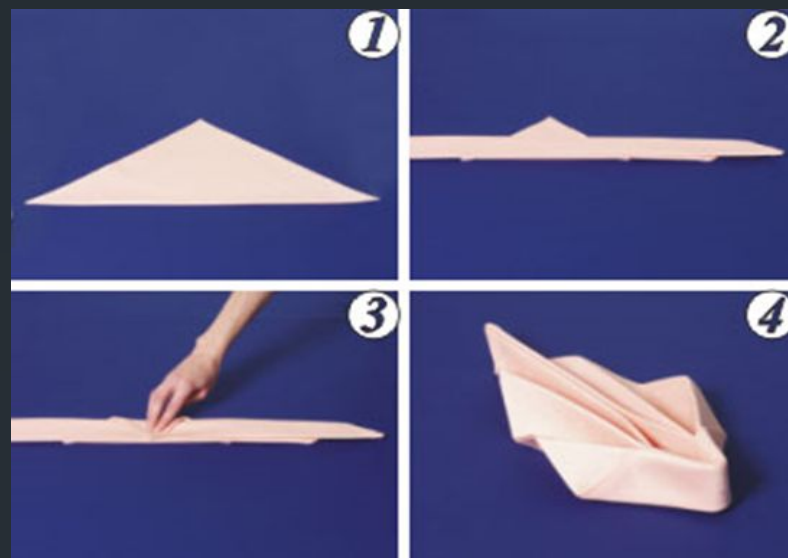
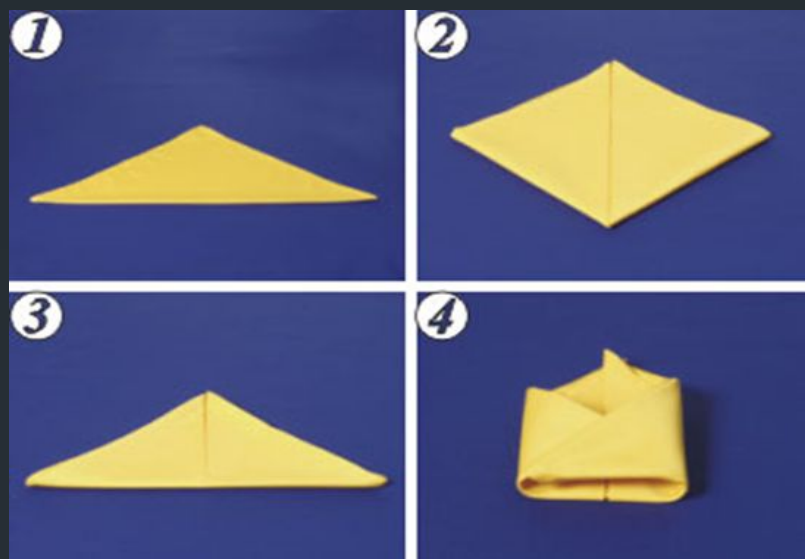
Зовнішній вигляд офіціанта, бармена



Способи тримання підносів



Способи складання серветок



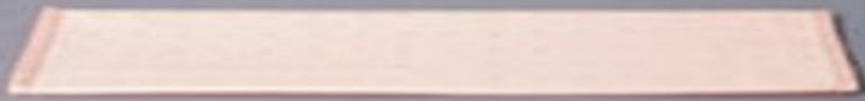
1



2



3



4



5



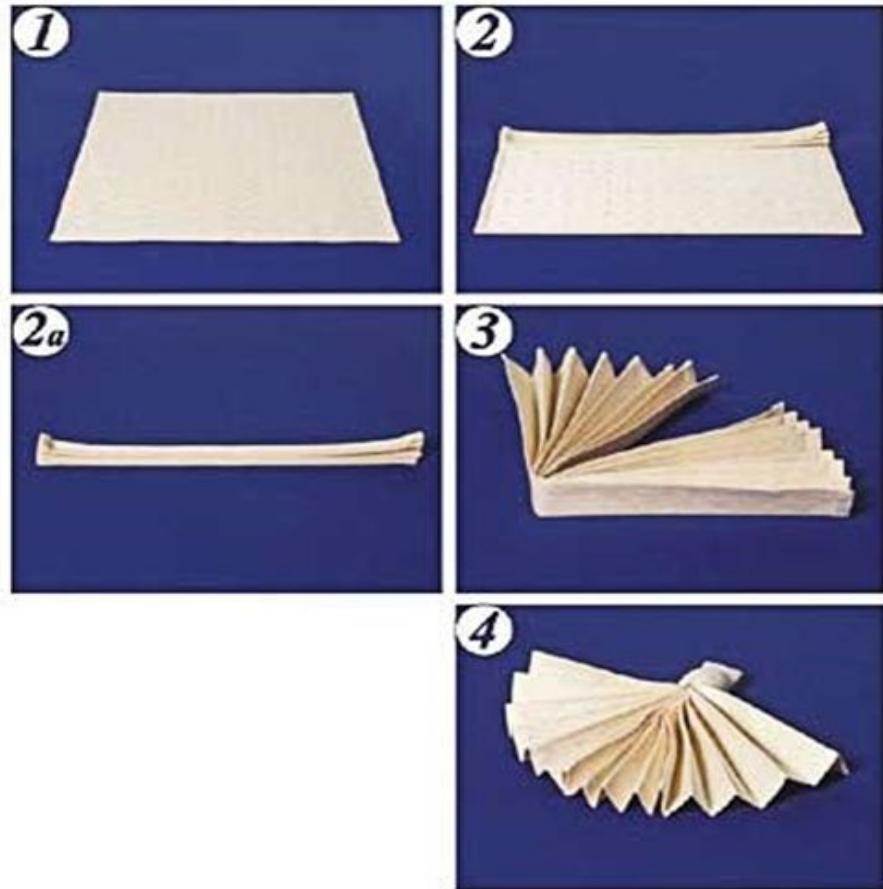
6



Веер в кольцо



1. Исходная форма салфетки в расправленном виде лежит лицевой стороной вниз.
2. Сложите салфетку «гармошкой» (2 а).
3. Согните ее в середине пополам.
4. Заправьте салфетку в кольцо (либо поставьте в бокал) и расправьте «веер».



ЭКЗОТИКА



1. Отогните оба верхних угла вниз к середине.



2. Загните нижнюю часть на две трети вверх.



3. Сложите салфетку гармошкой, начиная с левой стороны.



4. Сложите салфетку гармошкой с правой стороны.



5. Свяжите нижней часть тесемкой — и ваша салфетка готова.



Конкурс «Ерудит»

1. У якому році був перший набір у Боринськіе СПТУ?
2. Від чого залежить колір, смак і аромат продуктів?
3. Продовжіть вислів « Архітектор прикриває свої помилки фасадом, а кухар...? »
4. Чи можна підігрівати і заморожувати майонез вище 50 *С?
5. Який метал рідкий при кімнатній температурі?
6. Який вплив має колір посуду для апетиту?
7. Комаха зі зразковою талією?
8. Назвіть варіанти сервірування столу до обіду?
9. Як необхідно зняти шкіру з оселедця(в якому напрямку)?
10. Назвати автора слів Гімну України?

Конкурс «Виправлялка»

Я прокинулася вранці. Підсмажила собі: а)бутерброд; б) яєчню; в)пиріжок з двома шматочками: а)сиру; б)ковбаси; в) риби; і з'їла з насолодою. Попила: а)кефіру; б)кави,чаю; в) коктейлю.

Працювала . О 13.00 пішла обідати і мені запропонували першу страву: а)картопляне пюре з котлетою і соусом; б) борщ український; в)салат. Другу страву мені подали: а) розсольник; б)кисіль; в)картопляне пюре з котлетою і соусом. Салат я взяла: а)овочеву нарізку; б)салат з морепродуктів; в)рибу під овочами.

На десерт мені подали: а)шашлик; б)тістечко; в)запіканку макаронну. Попила: а)квасу; б)пива; в)компоту.

Вечеряла я: а)супом овочевим; б)фруктовим салатом; в) гречкою з сарделькою; з'їла: а)ватрушку; б)хот-дог; в) чебурек; і попила: а)коктейлю; б)води; в) какао з молоком.

Конкурс «Чи вірите Ви, що...?»

1. Другу гарячу страву подають у пиріжковій тарілці?
2. Температура подачі перших страв 55 градусів?
3. Меню подають зліва?
4. Булочки, рогалики відносяться до розділу кондитерських виробів?
5. Скляний посуд потрібно мити у трьох ваннах?
6. Гостей в ресторані зустрічає метрдотель?
7. Офіціант стоїть за барною стійкою і готує коктейлі?
8. Температура подачі других страв 60-75 *C?
9. Чи потрібно включати в раціон харчування овочі?
10. Ресторани, кафе ,бари, їдальні відносяться до закладів ресторанного господарства?



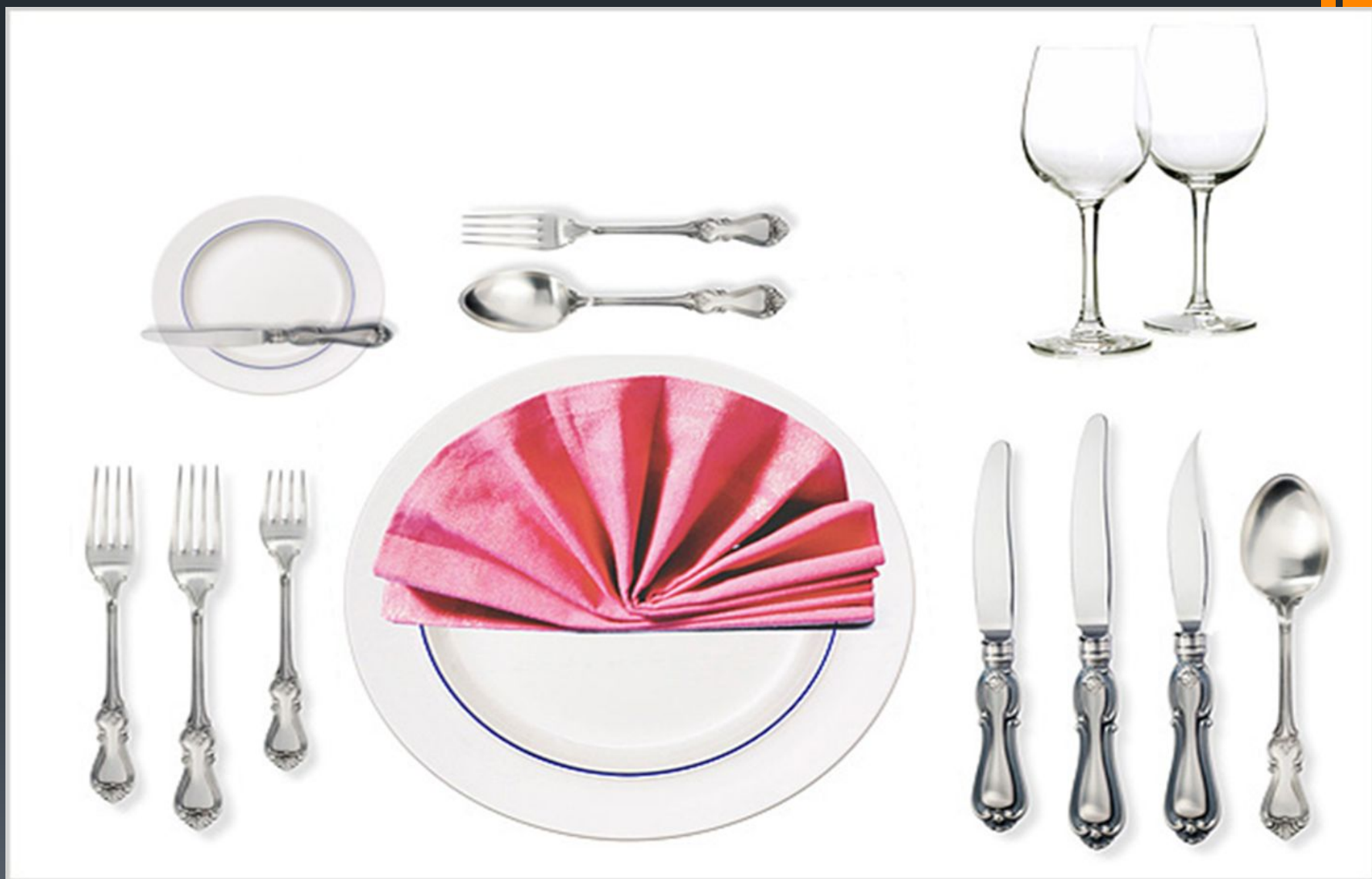
Конкурс «Домашнє завдання»

- *Засервірувати стіл до сніданку.*
- *Засервірувати стіл до вечері.*

Сервіровка столу до сніданку



Сервірування столу до вечері





Дякуємо

за

увагу !!!