

Организация обслуживания посетителей



СЕРВИРОВКА СТОЛА



Тема : «Сервировка стола»

- Цели:
- Познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки, историей их появления. Научить приемам складывания салфеток.
- Развить профессиональные навыки сервировки, эстетический вкус, внимательность при сервировки стола и складывании салфеток.
- Воспитать аккуратность, самостоятельность при сервировке стола.

Сервировка стола - это подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю, т.е. правильная расстановка всех необходимых приборов и посуды.

- Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:
- *соответствовать мероприятию* - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок
- *отражать тематическую направленность застолья* (Новый год, День рождения)
- *быть эстетичной* - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками
- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

Предприятия общественного питания

- Ресторан
- Кафе
- Бар
- Закусочная
- _____



Столовые



Καφε



Пивной бар



Рестораны





Рестораны



Ресторан гнездо





В национальном стиле







**В новое и
новейшее время В
XVI веке в Европе
стало обычным
делом пользоваться
ножами и ложками.
Только вилка
укоренялась
медленно.**



В XVII веке начал формироваться современный вид столовых приборов (ножей, вилок, ложек).





КИТАЙСКИЕ ПАЛОЧКИ

www.kovalevskaya.com



Кофейные ложки вилки для фруктов



Первые фарфоровые сервизы появились в начале XVIII века. Это позволило сервировать столы одинаковой посудой.



Ποσυδα



Сервировка – это подготовка и оформление стола для приема пищи



Какой должна быть сервировка стола

- Сервировка должна быть современной, чтобы было удобно есть и никто не чувствовал себя неловко.
- Надо использовать для сервировки доступные предметы.
- Все предметы должны быть безопасны для здоровья.

При сервировки стола стол
накрывают ?

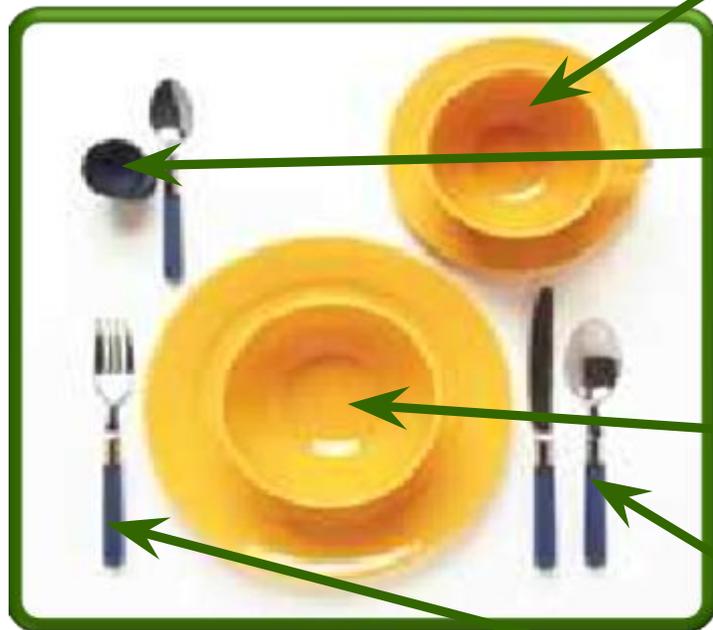
Цветной *скатертью*

Клеенкой

Тканью

Белой скатертью

Приятный завтрак в кругу семьи будет способствовать хорошему настроению на весь день.



1. Сервируя стол к завтраку, подают чашку или стакан на блюдце, которые ставят справа, возле кончика ножа.

2. Если в меню входят сваренные «вмятку» или «в мешочек» яйца, то их подают в специальной подставке. Для яиц подают также небольшую чайную ложечку.

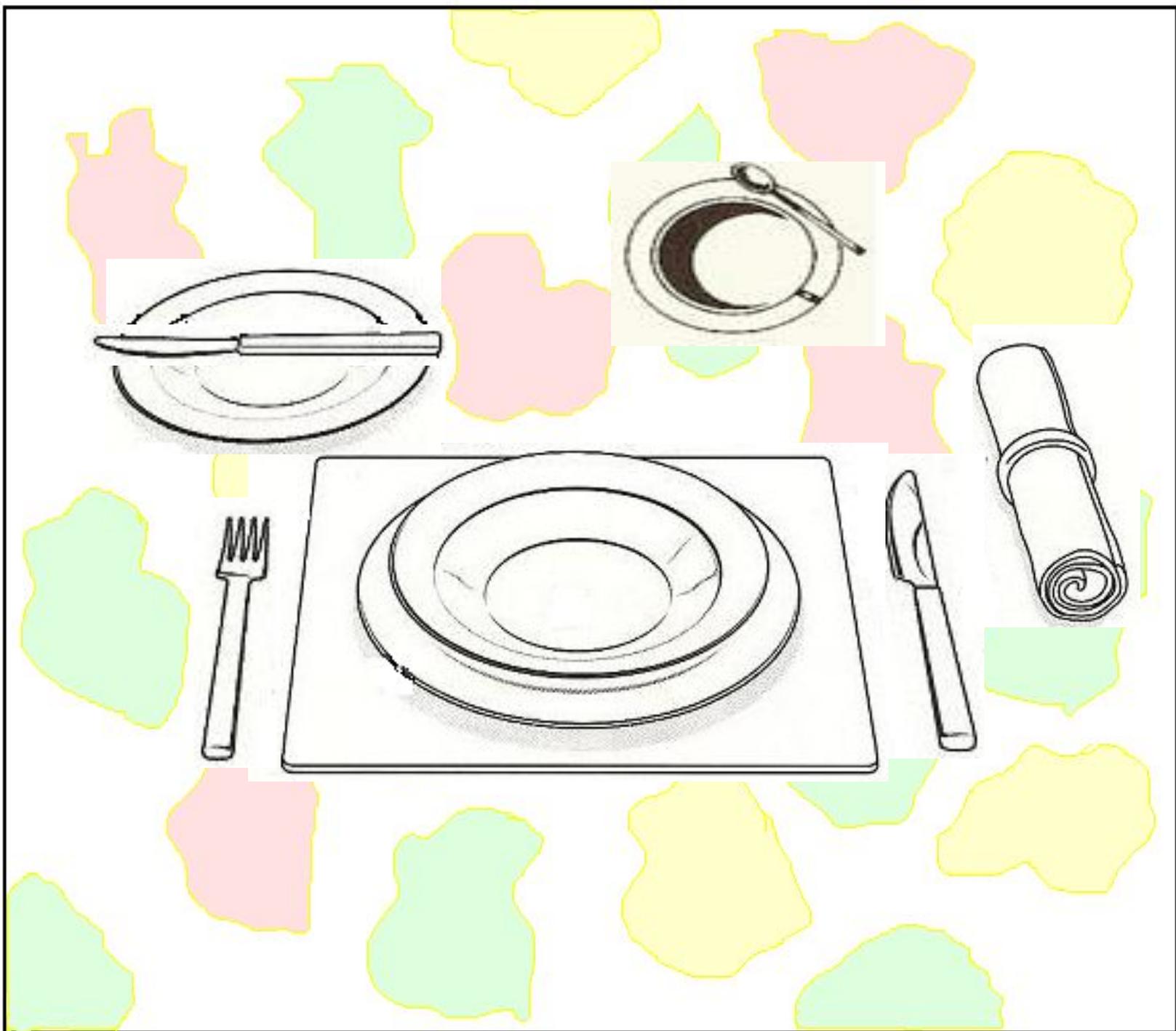
3. На завтрак полезна каша, которую подают в полупорционной тарелке

4. К ней полагается десертная ложка

5. Вилку при сервировке кладут слева от тарелки, а нож справа.

Обед





УЖИН



Какие салфетки используют для сервировки стола:

Бумажные

Льняные или
хлопчатобумажные
салфетки

Влажные
универсальные

Салфетка



Варианты складывания

салфеток



Артишок



Тиара и лилия

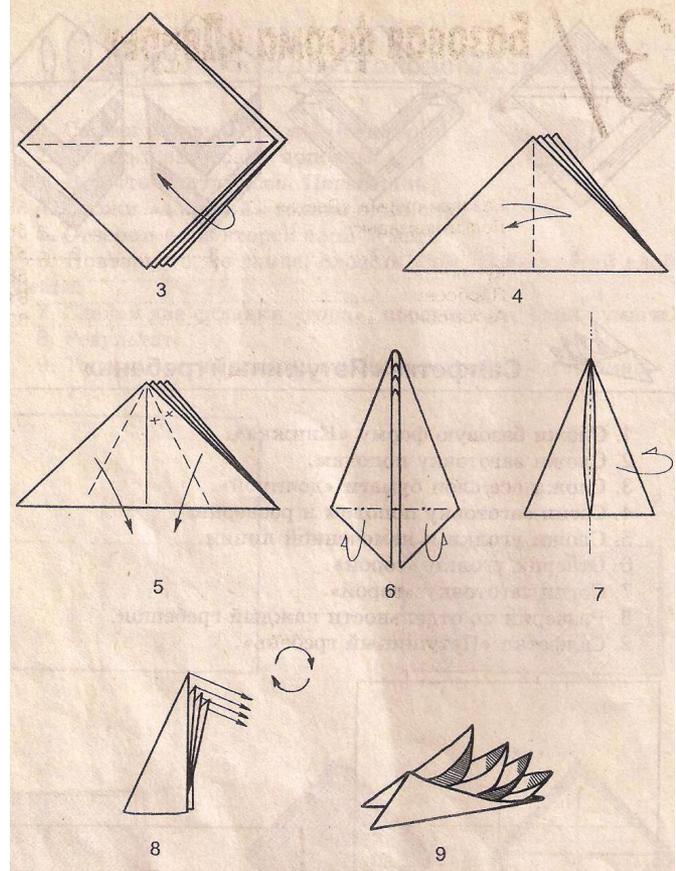
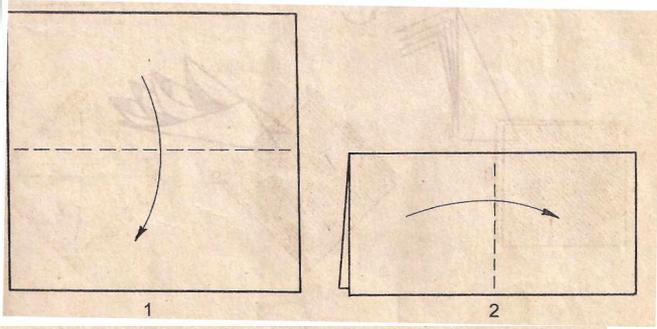


Тиара и лилия

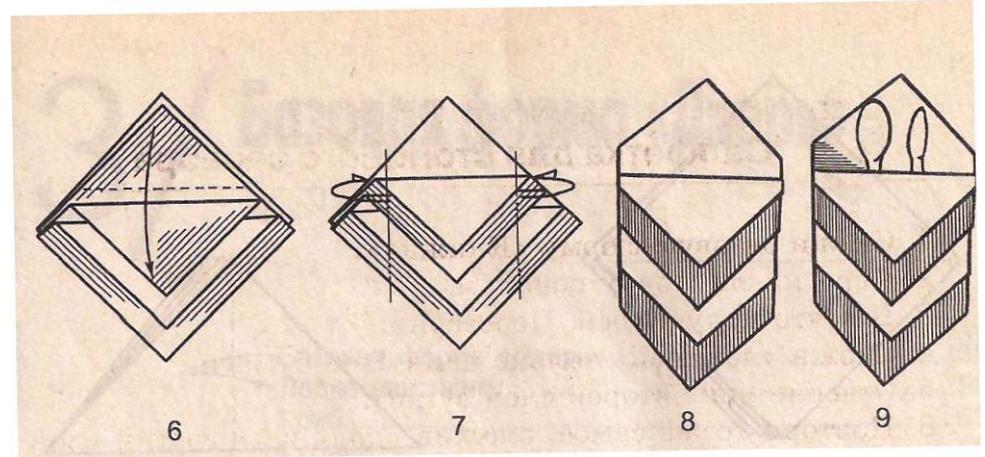
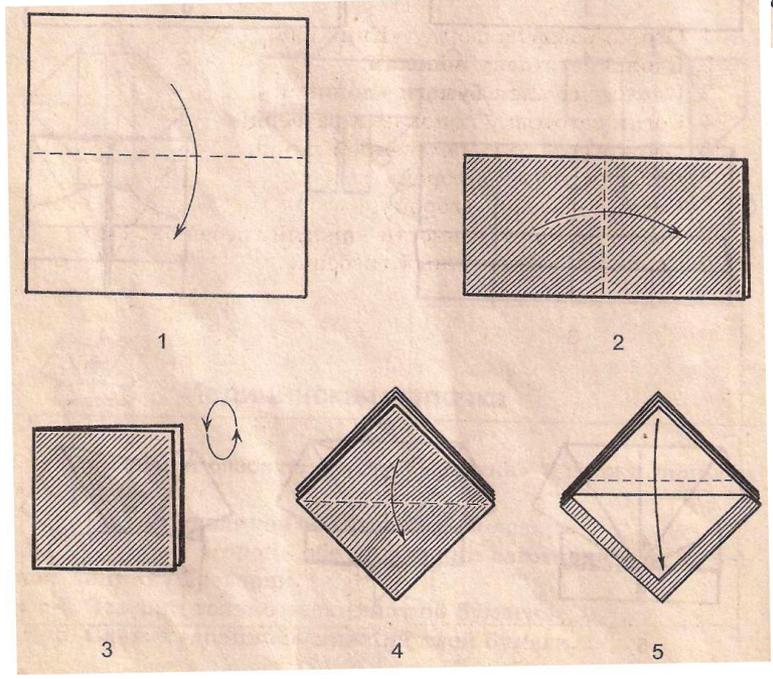
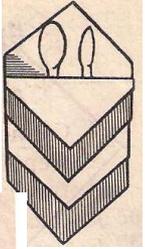




«Петушиный гребень»



«для столового серебра»



Домашнее задание

Составить меню к завтраку, обеду и ужину.