

«Белгородский техникум общественного питания»
Организация обслуживания на предприятиях
общественного питания

Практическая работа

Тема: «Сервировка стола»

Разработал: Преподаватель ОГАПОУ
«Белгородский техникум
общественного питания»

Черкашина Татьяна Александровна

Г. Белгород

2022г.

Тема : «Сервировка столов»

Цель работы:

- Ознакомление и анализ основных требований к сервировке стола;
- Изучение возможных вариантов сервировки.

Задачи работы:

- Рассмотреть основные нормы и требования к сервировке стола;
- Требования к используемой посуде;
- Основные принципы расстановки посуды;
- Изучить основные виды сервировки (русский, английский, французский).



Сервировку столов по праву можно назвать видом искусства, ведь очень важно использовать правильно подобранную для определенного события цветовую гамму, тематику, посуду, расположение предметов, украшения, сюрпризы гостям.



Даже простые повседневные блюда при грамотном оформлении будут разжигать аппетит и удовлетворять эстетическое удовольствие. Время трапезы увеличится, а желудок получит возможность правильно и постепенно переваривать поступающие продукты.

Выполнение украшения стола должно соответствовать общепринятым правилам и обычаям.

Важным аспектом является знание порядка убранства столовых приборов и подачи блюд.



Общие правила сервировки стола:

1. Сервировка должна соответствовать мероприятию;
2. Строго сочетаться с меню;
3. Отражать тему застолья;
4. Выглядеть эстетично;
5. Предметы сервировки располагаются в соответствии с принятыми правилами.

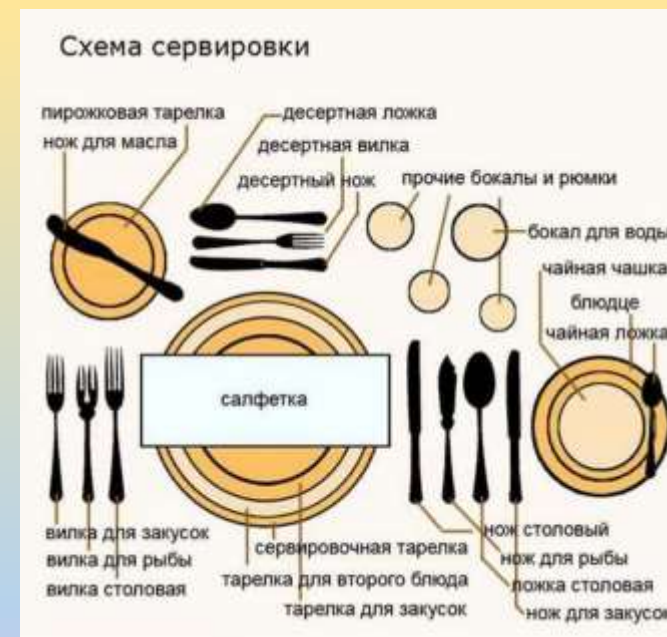
Последовательность сервировки:

Скатерть, тарелки, столовые приборы, бокалы, фужеры, стаканы, салфетки; украшение стола.



ВАЖНО: Посуда для сервировки стола должна быть подготовлена заблаговременно.

Для этого ее моют, сушат, тщательно протирают полотенцем. Главное, чтобы перед сервировкой посуда выглядела безупречно. Разводы, потеки, мутный или непрозрачный вид ее недопустим.



Закусочная тарелка - ставится перед гостем
Пирожная тарелка либо бумажная салфетка с дополнительными приборами - ставится слева
Ножи и ложки - располагаются справа
Вилки - располагаются слева
фужеры, рюмки и десертные приборы - ставятся перед основной тарелкой
Салфетку - кладут на закусочную тарелку

Сервировка для завтрака состоит из: пирожковой тарелки, закусочных приборов (нож, вилка) чайной ложки, бокала для воды, ножей для масла и полотняной салфетки.



Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд включает сервировочную (шоу-плейт), закусочную и пирожковую тарелки, столовые и закусочные приборы, бокал для воды, полотняную салфетку, прибор со специями (соль, перец), пепельницу



Сервировка стола к ужину состоит из: сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочных и столовых приборов (ножей и вилок), Бокалов для воды и вина, оригинально сложенной полотняной салфетки.



Русская сервировка способ подачи блюд, при котором блюда подают на стол уже разложенными по индивидуальным тарелкам, по одному, в порядке их появления в меню.



Английская сервировка - способ подачи блюд, при котором официант обносит блюдо вокруг стола и накладывает порцию каждому гостю на тарелку.



Французская сервировка - способ подачи блюд, при котором все блюда ставятся на стол сразу.



Банкет



Банкет - Коктейль



Банкет - Фуршет



Чайная церемония



Тематическая сервировка



Вид сервировки зависит от типа предприятия , метода и времени обслуживания.



Предварительная сервировка столов дополняет интерьер ресторана и ускоряет процесс обслуживания.

Задание № 1 Решить тестовые задания.

1. Сервизную оборудуют:

- а) сушильными полками, шкафами;
- б) шкафами , стеллажами;
- в) посудомоечными машинами, стеллажами;
- г) сушильными полками, посудомоечными машинами, шкафами, стеллажами.

2. Какая тарелка не участвует в предварительной сервировке стола

- а) пирожковая;
- б) закусочная;
- в) сервировочная;
- г) столовая мелкая
- д) десертная мелкая

3. Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса и овощей

- а) кокотница;
- б) кокильница;
- в) баранчик;
- г) миска суповая;
- д) блюдо металлическое.

4. Фарфоровый соусник предназначен для подачи:

- а) горячих соусов;
- б) холодных соусов;
- в) холодных соусов, сметаны;
- г) горячих и холодных соусов

5. Наперон это:

- а) небольшая скатерть которая накрывается поверх основной;
- б) подкладка из фланели использующаяся под основную скатерть;
- в) скатерть которая прикрепляется по периметру стола.

6. Размер белых льняных салфеток:

- а) 35 см.;
- б) 45 см.;
- в) 35-45 см.;
- г) 46-62 см.;
- д) 25 см.;

**Задание № 2 Расставить нужную
последовательность сервировки столов.**

- 1.Фужеры
- 2.Тарелки
- 3.Скатерть
- 4.Столовые приборы
- 5.Салфетки.
- 6.Бокалы
- 7.Украшение стола
- 8.Стаканы



Задание № 3 Определить вид сервировки.

Сервировка для
состоит из: пирожковой тарелки, закусочных приборов (нож, вилка) чайной ложки, бокала для воды, ножей для масла и полотняной салфетки.



Сервировка стола к
по меню заказных блюд включает сервировочную (шоу-плейт), закусочную и пирожковую тарелки, столовые и закусочные приборы, бокал для воды, полотняную салфетку, прибор со специями (соль, перец), пепельницу



Сервировка стола к состоит из: сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочных и столовых приборов (ножей и вилок), Бокалов для воды и вина, оригинально сложенной полотняной салфетки.



Задание № 4 Дать определение, и соотнести названия к картинкам:

Банкет это –
Банкет – фуршет это –
Банкет коктейль это –
Чайная церемония это –

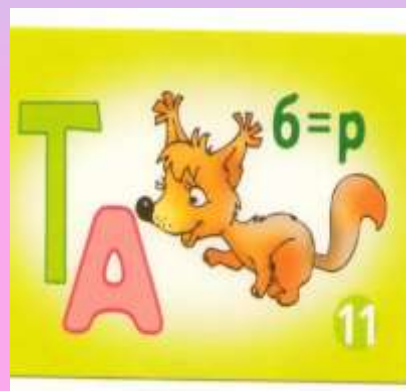


Задание № 5 Ответить на вопросы:

1. От чего зависит вид сервировки?
2. С какой стороны на столе располагаются ножи и ложки?
3. Для чего используют предварительную сервировку столов?
4. В каких случаях чаще всего используют тематическую сервировку столов?
5. На каком расстоянии от края стола располагают приборы?



Задание №6 Решить ребусы.



Домашнее задание:
Произвести тематическую сервировку стола для детского
праздника. Прислать фотоотчет.

Спасибо за внимание