

Тема : Сервірування стола.

Мета :

Навчальна: навчитись самостійно розпізнавати сервіровки, ознайомитись з їх різновидами та порядком сервіровки столів

Розвивальна: розвивати логічне мислення та пізнавальний інтерес учнів до процесу сервіровки стола.

Виховна: виховувати відчуття відповідальності за виконувану роботу та любов до обраної професії

Тип уроку:комбінований.

Забезпеченість уроку: п-ник. Доцяк В.С “Українська кухня ”, Сало Л.М “Ресторанна справа”.

Хід уроку

I. Організаційний момент

- розмова викладача з черговими учнями
- перевірка готовності групи до уроку.

II.Актуалізація опорних знань учнів.

Індивідуальне опитування:

Розкажіть про порядок підготовки торгівельного залу до обслуговування

- Які вимоги до прибирання залу?
- Вкажіть санітарно гігієнічні вимоги до офіціантів
- Які вам відомі за класифікацією скатертини та методи їх складання

III. Оголошення теми і мети уроку.

IV.Мотивація навчальних знань учнів.

V.Вивчення нового матеріалу.

5.1.Вимоги до сервіровки стола.

Слово вчителя:

Сервірування стола – це підготовка його до обслуговування, тобто вірне розміщення в певному порядку всіх необхідних для цієї мети предметів (посуду , приборів, столової білизни та інше).

Сервіровка стола повинна відповідати наступним вимогам(запис в зошити):

- відповідати виду обслуговування – сніданок, обід, вечеря;
- відповідати меню закусок , страві напоїв які подаються;
- бути естетичною - співпадати з формою стола, кольором скатертини і серветок (з формою їх складання)і з загальним інтер'єром залу;
- відображати національну особливість і тематичну направленість підприємства,залу та ін.;
- всі предмети сервіровки розкладати у відповідності з правилами.

Красивий стильний посуд, прибори, столова білизна високої якості прикрашають стіл і весь зал, створюють святковість,затишок і в певній мірі збуджують апетит.

5. 2. Загальні правила сервірування стола:

Стіл сервірують в такій послідовності (робота з таблицею):



Слово вчителя:

Така послідовність забезпечує швидкість і правильність розміщення предметів і не допускає биття посуду.

Накривання стола скатертиною.

Відрасовані скатертини офіціант розкладає на кожний стіл. Потім розгортає її накриваючи кришку стола. Скатертину повинна звисати з усіх боків стола приблизно на 25-35см так, щоб пружок її досягав поверхні сидінь крісел (не нижче), а добре заправована середня складка скатертини проходила по осі стола.

Сервірування стола тарілками (робота учнів з підручником).

При сервіруванні мілку столову тарілку ставлять на накритий скатертиною стіл строго проти кожного крісла так, щоб відстань від краю стола до краю тарілки дорівнювала 2см. Емблема на тарілці повинна знаходитись навпроти від краю стола.

При банкетній сервіровці на мілку столову тарілку ставлять закусочну строго по центру чи зміщуючи ближче по відношенню до сидячого краю

тарілки. При цьому бажано застелити між ними серветку, но так, щоб не закрити емблему.

При щоденному обслуговуванні мілку столову тарілку виключають, а починають сервірувати стіл з розкладання закусочних тарілок, дотримуючись при цьому попередніх правил.

Потім на відстані 5-10см від закусочних (мілких столових) ставлять пиріжкові тарілки, при цьому їх центри повинні знаходитись на одній лінії.

При сервіруванні банкетного стола пиріжкову тарілку розкладають так, щоб верхні краї тарілки були на одній лінії з мілкою столовою тарілкою.

Слово вчителя. (учні конспектують)

Техніка сервірування. При сервіровці стола тарілками офіціант бере стопку (8-10шт.) кожного виду тарілок окремо на ручник (серветку) на ліву руку, а правою розкладає їх.

Слово вчителя: (демонстрування на посуді)

Кожну тарілку слід брати великим і вказівним пальцями, витягнутими в одному напрямі вздовж бортика, а рештою пальців підтримувати її. При сервіруванні стола мілкими



столовими і закусочними тарілками офіціант повинен переміщуватись вздовж стола справа наліво, а пиріжковими – зліва направо. Пиріжкові тарілки при цьому зручніше розкласти лівою рукою, тримаючи ручник зі стопкою тарілок на правій руці.

Сервірування стола приборами.

Слово вчителя:

Перед сервіруванням всі прибори переглядають, притирають, полірують до блиску і серветкою розкладають на покриті серветкою підноси чи мілкі столові тарілки.

Робота учнів з підручником

Справа від тарілки (закусочної чи мілкої столової) розкладають ножі (столовий, рибний, закусочний), лезом до тарілки, і ложки (столову або десертну) носиком догори. Зліва від тарілки розкладають виделки зубцями вгору, розміщуючи їх в напрямку справа на ліво: столову, рибну, закусочну. Відстань між тарілкою і приборами, а також між самими приборами приблизно 0,5см. Відстань між ручками приборів і краєм стола така ж як і в тарілок – 2см. (ілюстративний матеріал)

Слово вчителя:

Кількість і назву приборів , для сервірування визначають виходячи з меню. Наприклад :якщо в меню входять холодні закуски то сервіровка складається тільки із акусочних приборів; якщо меню складається закуски , другої страви з риби і м'яса,стіл сервірують закусочними ,рибними і столовими приборами.

Конспектування з підручника:

Десертні прибори розміщують за закусочною (мілкою столовою) тарілкою : ніж і ложку ручкою вправо, а виделку – ручкою вліво або у вигляді віяла (ніж, виделка ,ложка).

Сервірування стола скляним і (кришталевим) посудом для напоїв.

Конспектування з підручника

Скляний (кришталевий)посуд для напоїв розміщують за закусочною(мілкою столовою) тарілкою (відстань між ними краєм тарілки не менше ніж 0,5-0,1см) або за першим прибором з правої сторони .

Кількість та асортимент предметів зі скла, необхідних для сервірування, залежать від асортименту напоїв, які замовив відвідувач.



Скляним кришталевим посудом для напоїв стіл сервірують з підноса або з руки ,при цьому фужери ,келихи, і чарки слід брати тільки за ніжки.

При сервіруванні з підноса відполірований посуд (кожний вид окремо) ставлять на покриті серветкою підноси (краще перевернутими).Піднос з посудом офіціант тримає на долоні лівої руки і, пересуваючись вздовж стола (справа на ліво), правою рукою розміщує фужер або келих ,чарки (зліва направо). При широкому асортименті замовлених напоїв (на банкеті) всі інші предмети зі скло або кришталю для напоїв

розтавляють в другому ряду. Більше трьох предметів в один ряд ставити не прийнято.

Слово вчителя:(демонстрація на посуді)

При сервіруванні з руки офіціант бере фужери (келихи , чарки) між пальці лівої руки (рука повернуто долонею вгору),а правою – по черзі кожний фужер (келих ,чарку) і ставить його на стіл.

Сервірування стола серветками.

Слово вчителя

Серветка – обов'язковий предмет сервіровки стола.

Слово вчителя.(учні конспектують)

При сервіруванні стола до сніданку чи обіду використовують прості форми складання серветок,до вечері чи банкету – складніші методи склалання .

При сервіруванні стола офіціант розкладає серветки на закусочні (деколи між ножами і виделками на стіл)тарілки.



Прибори для спецій розміщують у середині частині стола в спеціальних підставках або на пиріжковій тарілці. Прибором з гірчицею ,олією і оцтом стіл не сервірують їх подають на прохання гостей.

Квіти – окраса стола ,тому їх ставлять у невисоких вазах у центрі стола . Використовують тільки свіжі квіти.

5.3.Види сервіровок стола.

Слово вчителя:

На практиці роботи ресторанів застосовують два основних види сервірування столів – попередня і виконавча (банкетна) сервіровки.

Слово вчителя (учні конспектують)

Попередньою називають сервіровку, яку проводять при підготовці торгівельного залу до обслуговування відвідувачів ,що надає залу святковості і прискорює процес обслуговування . Набір предметів для попередньої сервіровки довільна в кожному ресторані і залежить від асортименту страв і споживчого попиту.

Вчитель демонструє схеми попередньої сервіровки учні замальовують в конспекти:

Слово вчителя.(учні конспектують)

Виконавча (банкетна) сервіровка – це сервіровка, яку проводять згідно меню попереднього замовлення . При такому сервіруванні стола не повинно бути зайвих предметів. Всі предмети повинні строго відповідати меню замовлення.

Способи сервіровки стола:





Це необхідно запам'ятати !

- Двома однаковими предметами (тарілками, чарками) навіть, якщо вони потрібні згідно меню замовлення, стіл не сервірують.
- На кожне місце при сервіруванні стола 60-70см при щоденному обслуговуванні, і 80-100см, при банкетній сервіровці.

VI Закріплення нового матеріалу.
фронтальне опитування.

VII – Домашнє завдання: Т.П Станкович “Довідник молодого офіціанта” ст.38-50. Доцяк “Українська кухня” ст.538-541.