Практичне заняття на тему «Приготування супів»

Вам, як метрдотелю закладу ресторанного господарства, необхідно вирішити виробничі ситуації:

Завдання 1. У ресторані відвідувач замовив борщ. Офіці­ант подав йому борщ кіровоградський з грінками, але відвідувач вимагає в офіціанта подати борщ український з пампушками.

Чому виникло це непорозуміння? Як потрібно діяти в да­ній ситуації?

 Завдання 2. У ресторані відвідувач замовив борщ львів­ський. Офіціант подав борщ у тарілці глибокій столовій, а сосиски, нарізані скибочками, - окремо на тарілці пиріжковій. Відвідувач почав вимагати, щоб йому подали борщ разом із сосисками в одній тарілці глибокій.

Чиї дії можна вважати правильними в даній ситуації?

Завдання 3. У ресторані відвідувач замовив борщ. Офіці­ант подав йому борщ волинський з яловичиною, сметаною та дрібнонарізаною зеленню. Відвідувач поскаржився, що у страві немає картоплі.

Як вирішити дану ситуацію?

Завдання 4. У кафе офіціант подав відвідувачу замов­лений суп молочний, що має запах підгорілого молока з розва­реною крупою рисовою. У книзі відгуків та пропозицій відві­дувач висловив скаргу й звернувся з проханням замінити пода­ний йому суп на інший.

Як можна було попередити виникнення такої ситуації?

Завдання 5. У ресторані відвідувач замовив борщ укра­їнський з пампушками. Скуштувавши борщ, він звернувся до офіціанта з проханням замінити страву, оскільки вона має ко­ричневий колір, що виникає після багаторазового кип’ятіння борщу; смак борщу - кислий, пересолений; відчувається запах підгорілої цибулі та моркви.

Як вирішити дану ситуацію, щоб задовольнити запит відвідувача?

Завдання 6. У ресторані “Вітряк” група відвідувачів замовила куліш пшоняний із м’ясом, але при споживанні страви виявилося, що пшоно недоварене, м’ясо тверде та жорстке.

Як потрібно діяти метрдотелю, реагуючи на скарги відві­дувачів?

Завдання 7. У ресторані відвідувач замовив борщ зеле­ний. Офіціант подав йому борщ із круто звареним яйцем, дрібнонарізаною зеленню та сметаною. Борщ має різко виражений кислий смак, недосолений, картопля тверда, недоварена; відчувається запах підгорілої цибулі з морквою. Відвідувач звернувся до офіціанта з проханням замінити подану йому страву на іншу.

Як повинен діяти офіціант у даній ситуації?

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для вирішення даних ситуаційних завдань слід скорис­татися такими джерелами:

■Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000; розд. “Перші страви”. - С. 48 - 83;

■Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 1981; розд. “Супы”. - С. 69 - 138.

За назвою першої страви у кожному із завдань слід знайти рецептуру, технологію приготування та правила відпус­кання відповідного супу. Потрібно уважно прочитати назви про­дуктів, що входять до складу страви, й опрацювати технологію приготування. Після цього слід вирішити ситуаційні завдання.