**Практичне заняття 2**

**Тема заняття**. **Відпрацювання попереднього сервірування столів**

***Мета заняття***: формування практичних навичок і вмінь сервірування столів

***Cтуденти повинні:***

***вміти:*** сервірувати столи до сніданку, обіду і вечері;

***знати***:правила та техніку сервірування столів.

***Зміст завдань***

***Завдання 1.*** Розкрийте послідовність сервірування столу.

***Завдання 2.*** Графічно відтворіть фрагмент сервірування столу до:

* сніданку;
* обіду;
* вечері.

***Методичні рекомендації***

Для виконання **завдання 1 -2.** варто скористатись лекцією 5 «Підготування торговельного залу до обслуговування. Види попереднього сервірування столів», літературою:

**Основна**

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Посібник:. – К.: «Центр учбової літератури», 2012, с. 86-92.

2.Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник:. – К.: «Ліра-К», 2012, с. 95-100.

**Додаткова**

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства., Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2012., с. 60-63.