***Практичне заняття 8***

**Тема. Виконання замовлення**

*Мета заняття:* сформувати практичні навички та уміння обслуговування відвідувачів у торговельному залі.

***Зміст завдань***

**Завдання 1.** Виконати вправу

Використовуючи рахунок, який ви складали на попередньому занятті, поставте відвідувачам пряме питання, так щоб вони не змогли відповісти просто «ні». (Три речення)

**Завдання 2.** Виконати вправу

Які слова потрібно використовувати офіціанту, щоб показати готовність йти назустріч побажанням гостя. Складіть з ними речення. (Три речення)

**Завдання 3.** Виконайте вправу «Незакінчене речення»

1. Столові прибори досервіровуються тоді, коли\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_*
2. Після передачі замовлення офіціант повинен не відходити від роздачі до тих пір, поки не переконається що *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_

1. Після подачі кожної страви потрібно цікавитися, чи*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

1. Правильне заповнення рахунків і реєстрів контролює *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Завдання 4.** Виконати вправу «Перевір викладача»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  з\п | Твердження | Позначка  + або - |
| 1. | При обслуговуванні не обов'язково переконуватися в наявності відповідних приборів у гостя, варто швидше подавати страви і напої. |  |
| 2. | Приступаючи до подачі страв і напоїв варто пам'ятати, що кожну наступну страву подають лише після того, як буде прибраний використаний посуд. |  |
| 3. | Подаючи рахунок офіціант на деякий час має відійти від столу, щоб дати можливість гостю визначитись з способом розрахунком. |  |
| 4. | Кухарю гарячого цеху не обов’язково повідомляти побажання відвідувачів про особливості приготування замовлених страв. |  |
| 5. | Якщо при відпусканні декількох однакових страв офіціант виявить, що одна з них неестетично оформлена, а інша не відповідає виходу, він має право повернути страви на доопрацювання в цех. |  |
| 6. | Після того, як відвідувач розплатився і одержав решту, офіціант відразу має відійти від столу. |  |

**Завдання 5.** Вправа«Ментальна карта (Проставити цифри від 1до 6 за послідовністю «Обслуговування відвідувачів у ресторані»

Отримання буфетної продукції

Зустріч і розміщення відвідувачів у залі

Подавання замовлених страв

Розрахунок з відвідувачами

Приймання та оформлення замовлення

Передавання замовлення до виробництва

**Завдання 6.** Вправа «Вкажіть послідовність подавання страв, напоїв, хлібобулочних виробів»















**Контрольні запитання для самоперевірки(письмово)**

1. Розкрийте процес зустрічі та розміщення гостей у торговельній залі.
2. Якими правилами етикету необхідно керуватись при розсаджуванні гостей?
3. Що офіціанту необхідно з’ясувати для себе в процесі прийняття замовлення?
4. Чи варто ЗРГ розробляти власні стандарти?
5. Які види розрахунків з відвідувачами ви знаєте?
6. Що у Вашому розумінні «Якісне обслуговування»?