***Практичне заняття 14***

**Тема заняття Підбір посуду та приборів для подавання страв і напоїв.**

*Мета заняття:* формування практичних умінь і навичок з підбору посуду і приборів відповідно до страв по меню для проведення бенкету.

***Зміст завдань***

**Завдання 1.** Підібрати посуд та набори для подавання і споживання страв по меню, якщо кількість присутніх відповідно до замовлення 120 осіб. Столи розташовані буквою П.

Дані підбору посуду, наборів систематизувати в таблиці 1-2.

Замовлення на столовий посуд для багато порційної подачі страв

Таблиця 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва страви | Кількість порцій | Кількість порцій в одиниці посуду | Посуд для подачі | Прибори для перекладання | Кількість посуду |
| 1 | Весільний торт | 1 | 1 | Пиріжкова тарілка | Лопатка | 120 |
| 2 | Весільний каравай | 1 |  |  | Щипчі |  |
| 3. | Короп фарширований |  |  |  |  |  |
| 4. | Корзинки з лососем |  |  |  |  |  |
| 5. | Асорті рибне  |  |  |  |  |  |
| 6. | Асорті м’ясне  |  |  |  |  |  |
| 7. | Канапе з лавандовим паштетом |  |  |  |  |  |
| 8.  | Канапе авокадо з креветками |  |  |  |  |  |
| 9. | Салат Тисяча та одна ніч |  |  |  |  |  |
| 10. | Салат Святковий |  |  |  |  |  |
| 11. | Помідори «чері» фарширо-вані сиром «фета» |  |  |  |  |  |
| 12. | Маслини, оливки |  |  |  |  |  |
| 13 | Асорті овочеве |  |  |  |  |  |
| 14 | Асорті сирне  |  |  |  |  |  |
| 15 | Короп фарширований |  |  |  |  |  |
| 16 | Креветки запечені у вершковому соусі |  |  |  |  |  |
| 17 | Скумбрія на мангалі |  |  |  |  |  |
| 18 | Медальйони з ананасами на овочевій подушці з баклажанів і помідорів |  |  |  |  |  |
| 19 | Люля-кебаб |  |  |  |  |  |
| 20 | Свинина фарширована грибами та цибулею |  |  |  |  |  |
| 21 | Овочі з мангалу |  |  |  |  |  |
| 22 | Картопля по-селянськи |  |  |  |  |  |
| 23 | Тірамісу |  |  |  |  |  |
| 24 | Желе «Бите скло» |  |  |  |  |  |
| 25 | Фруктова ваза  |  |  |  |  |  |
| 26 | Хліб пшеничний |  |  |  |  |  |
| 27 | Хліб житній |  |  |  |  |  |

Таблиця 2

Замовлення на столові тарілки, набори для індивідуального використання, столову білизну

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Столові набори, столова білизна | Кількість, штук |
|  | Тарілка закусочна | 120 + 12 |
|  | Ніж столовий |  |
|  | Виделка столова |  |
|  | Ніж рибний |  |
|  | Виделка рибна |  |
|  | Ніж закусочний |  |
|  | Виделка закусочна |  |
|  | Ложка десертна |  |
|  | Чарка горілчана |  |
|  | Келих об’ємом 150-200мл |  |
|  | Склянка |  |
|  | Виделка десертна |  |
|  | Серветки паперові |  |
|  | Серветки лляні |  |
|  | Скатертини |  |
|  | Ручники |  |
|  | Рушники |  |

*МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ*

Страви із закусками ставлять під кутом до осі столу, паралельно одне одному в один або два ряди, з однією і тією ж закускою – повторюють через **4–5 місць. При двосторонньому розсаджуванні це для 8-10 гостей.** По осі столу через рівні проміжки ставлять вази з фруктами, ікорниці, салатники мають стояти на пиріжковій або закусочній тарілках. Для збереження якості і зовнішнього вигляду закусок їх ставлять на стіл за 30–40 хвилин до початку банкету. Пляшки з напоями мають стояти групами. Вина відкривають на підсобному столику заздалегідь, а потім ставлять на стіл, прикривши пробками; пляшки з водою не відкривають. Хліб офіціанти розкладають у сухарниці.

**Кількість серветок лляних визначають, виходячи з нормативу на одну особу і загальної кількості гостей. Враховують також, що серветки використовують для накриття таць. Для офіціантів передбачені ручники і рушники по два на кожного. Столові набори і тарілки для індивідуального використання беруть із запасом 10 %. Для своєчасного одержання посуду слід завчасно складати заявку.**

**Кількість серветок (паперових): згідно нормам, на 1 гостя припадає 3 паперові серветки, але беручи їх з запасом 10% нам необхідно визначити загальну кількість. Всі дані розрахунку систематизувати в таблицю 2.**

Після прийняття замовлення та проведених розрахунків в сервізну та білизняну подають замовлення на столовий посуд, набори та столову білизну.

**Завдання 2.** Скласти замовлення в сервізну на отримання столового посуду, приборів, столової білизни.

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва посуду, наборів, столової білизни** | **Кількість** |
| Тарілка закусочна |  |
| Ніж столовий |  |
| Виделка столова |  |
| Ніж рибний |  |
| Виделка рибна |  |
| Ніж закусочний |  |
| Виделка закусочна |  |
| Ложка десертна |  |
| Ложка столова |  |
| Сухарниця |  |
| Чарка горілчана |  |
| Келих об’ємом 150-200мл |  |
| Склянка |  |
| Вази для квітів |  |
| Набір для спецій |  |
| Серветки лляні |  |
| Скатертини |  |
| Ручники |  |
| Рушники |  |
| Щипці |  |
| Лопатка |  |
| Продовжити самостійно |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |