**Практичне заняття 1**

**Тема:** Загальні вимоги до організації обслуговування споживачів. Предмети сервірування столу, їх характеристика.

**Мета:** формування практичних умінь і навичок щодо підбору столового посуду, наборів для споживання страв, напоїв.

**Забезпечення заняття:** зразки столового посуду, наборів, столової білизни

**Завдання 1. *Вивчити асортимент та призначення столового посуду, наборів і столової білизни.***

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

При опрацюванні даного питання слід звернути увагу на те, що посуд важливо підбирати відповідно до основної концепції закладу ресторанного господарства (ЗРГ).

*Основні критерії підбору столового посуду і приборів для ЗРГ:*

• відповідність загальному стилю закладу;

• широкий асортимент посуду в межах одного дизайну;

• безпечність користування;

• міцність і довговічність;

• вартість, можливість миття у мийних машинах.

Вибір столового посуду і наборів однієї марки може створити оригінальний стиль, а широкий асортимент вибраної серії дає можливість змінювати сервірування столу.

У межах однієї марки заклад повинен мати повний комплект посуду для сервірування столу та обслуговування відвідувачів, включаючи тарілки різних розмірів і призначення, різні види блюд, салатників, ваз тощо.

**Результати роботи оформити у таблицю**

**Таблиця 1.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва посуду | Розмір, ємність | призначення |
| Посуд із фарфору | | |
|  |  |  |
| Посуд та прибори з металу | | |
|  |  |  |
| Посуд зі скла | | |
|  |  |  |

**Завдання 2. *Підібрати столовий посуд, набори для споживання страв, напоїв згідно завдання.***

**Результати роботи оформити в таблицю**

**Таблиця №2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва страви, напою** | **Посуд для подавання, прибори для перекладання** | **Столовий посуд та набори для**  **споживання або**  **перекладання** |
| 1 | Салати, натуральні  овочі | Салатник (круглої, овальної  форми) порцеляновий або  фаянсовий або скляний, закусочна тарілка | Закусочна тарілка або салатник однопорційний; Закусочні набори (виделка, ніж) |
| 2 | Рибна гастрономія,  риба гарячого та  холодного копчення | ??? | ??? |
| 3 | Бульйони без  гарніру, супи-  крема | ??? | ??? |
| 4 | Заправлені супи  повними порціями | ??? | ??? |
| 5 | ІІ страви | ??? | ??? |
| 6 | Фруктові супи,  ягоди з молоком | ??? | ??? |
| 7 | Муси, пудинги,  самбуки | ??? | ??? |
| 8 | Тістечка та торти | ??? | ??? |
| 9 | Чай зелений,  чорний | ??? | ??? |
| 10 | Кава чорна | ??? | ??? |

***Завдання для самоконтролю***

*1. З яких матеріалів використовується посуд при індивідуальному*

*сервіруванні та подаванні страв у закладах ресторанного господарства різних типів і класів?*

*2. Як класифікується порцеляново-фаянсовий посуд?*

*3. Який асортимент скляного посуду для подавання страв і напоїв?*

*4. У якому посуду подають торти та тістечка?*

*5. Яке призначення має посуд з полімерних матеріалів?*

*6. Яке призначення фужерів?*

*7. Назвіть основні види столових наборів.*

*8. В яких чарках подають білі т*

*а червоні вина?*

*9. Яке призначення кокотниць?*

*10. Яке призначення ручників?*

*11. Яке призначення серветок?*

*12. Як зберігається столова білизна?*