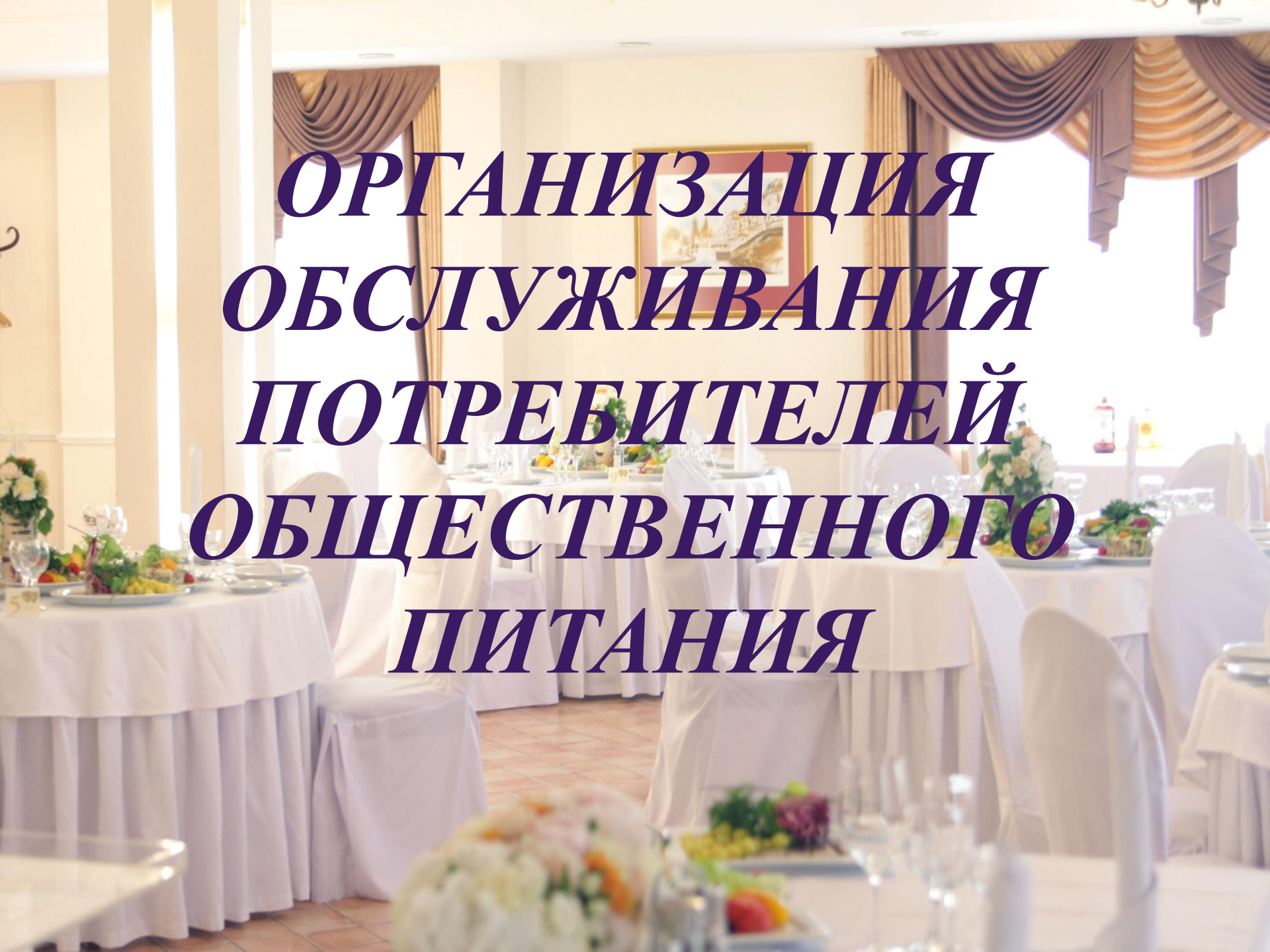
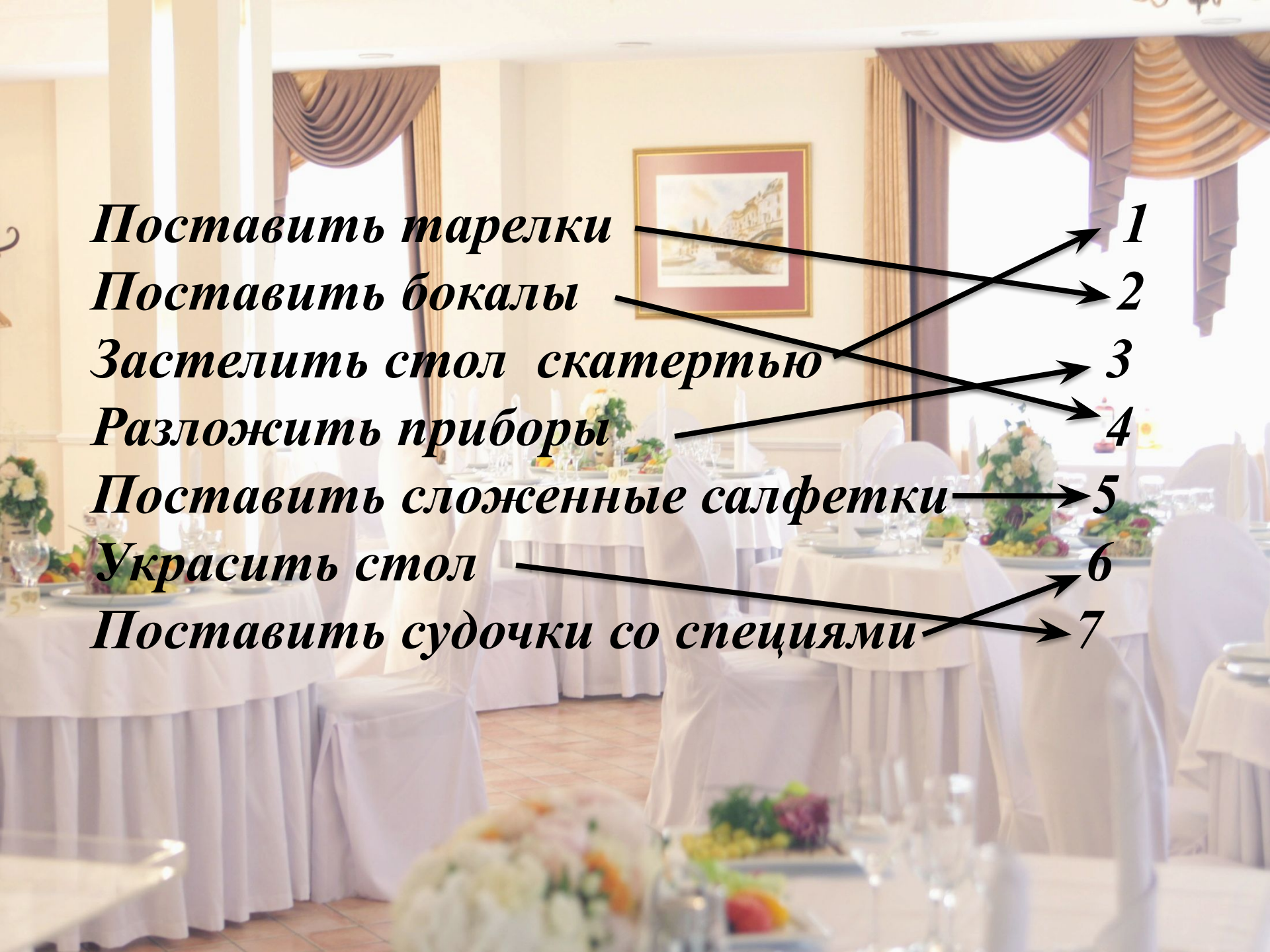


ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- ✔ *рыбный прибор*
- ✔ *порционная сковорода*
- ✔ *кокотница*
- ✔ *кокильница*
- ✔ *лоток*
- ✔ *менажница*
- ✔ *фарфоровое круглое блюдо*
- ✔ *чашка бульонная*


Поставить тарелки
Поставить бокалы
Застелить стол скатертью
Разложить приборы
Поставить сложенные салфетки
Украсить стол
Поставить судочки со специями
1
2
3
4
5
6
7

РЕЗУЛЬТАТЫ

7 правильных ответов

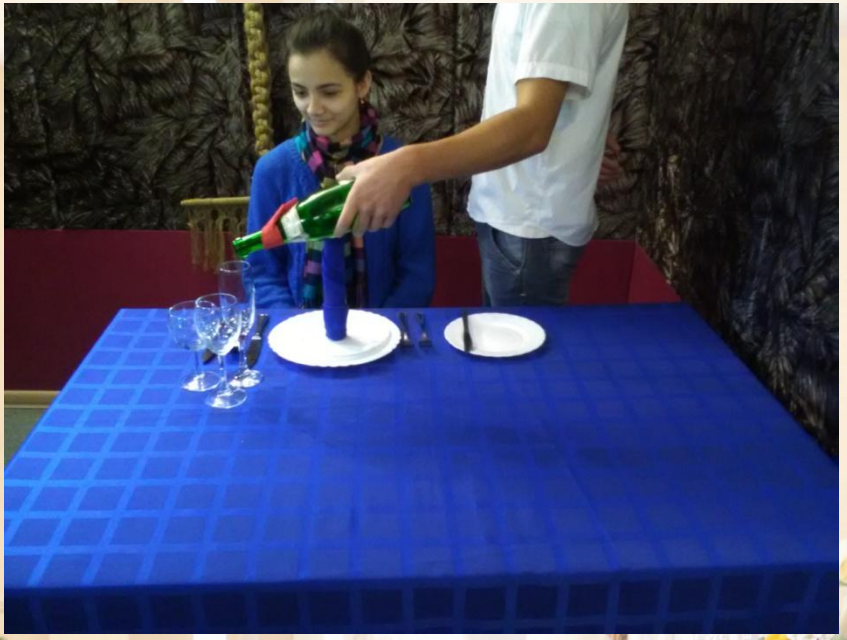
оценка « 5»

6 – 5 правильных ответов

оценка « 4»

4-3 правильных ответов

оценка « 3»

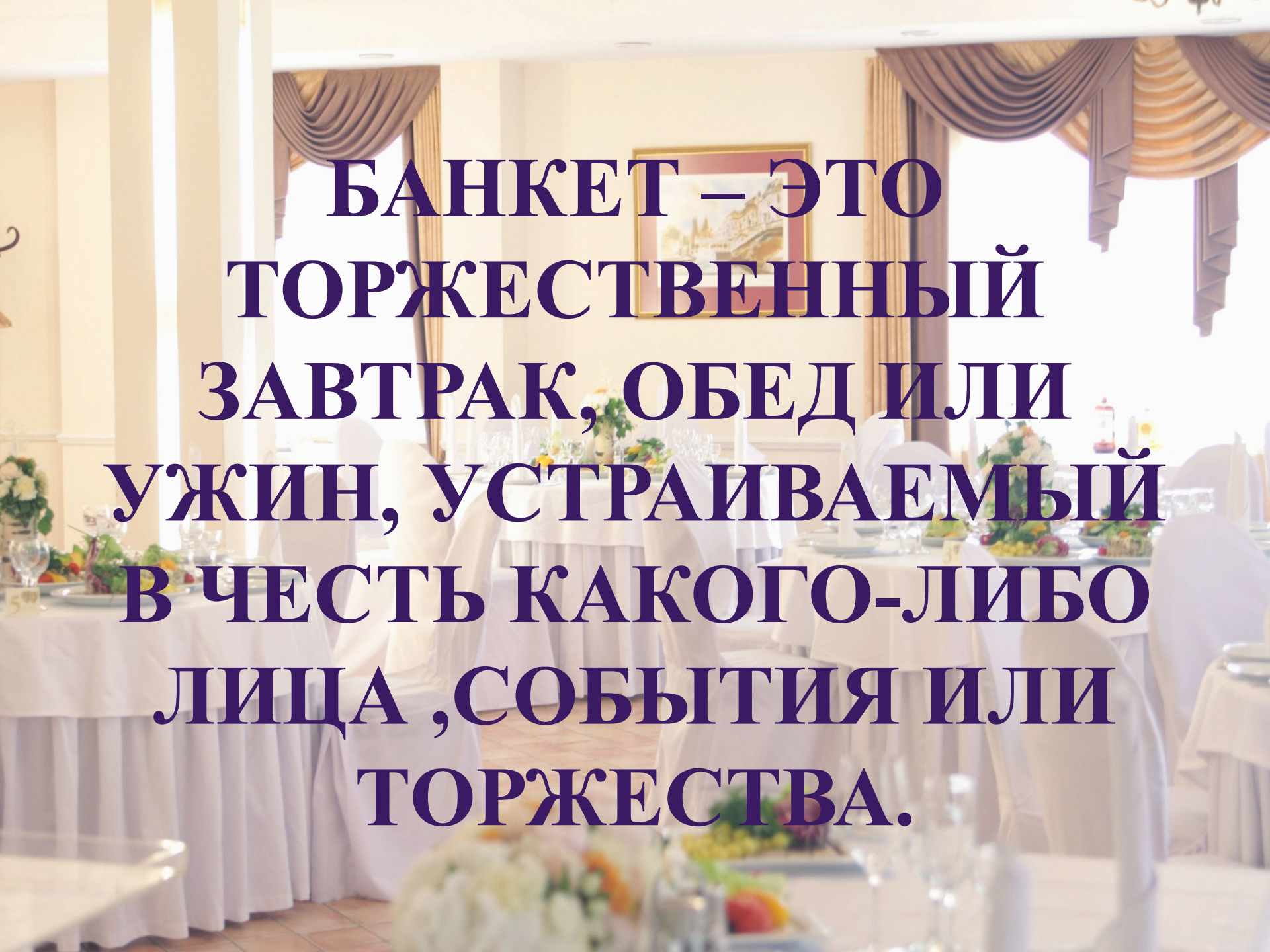


ТЕМА УРОКА:

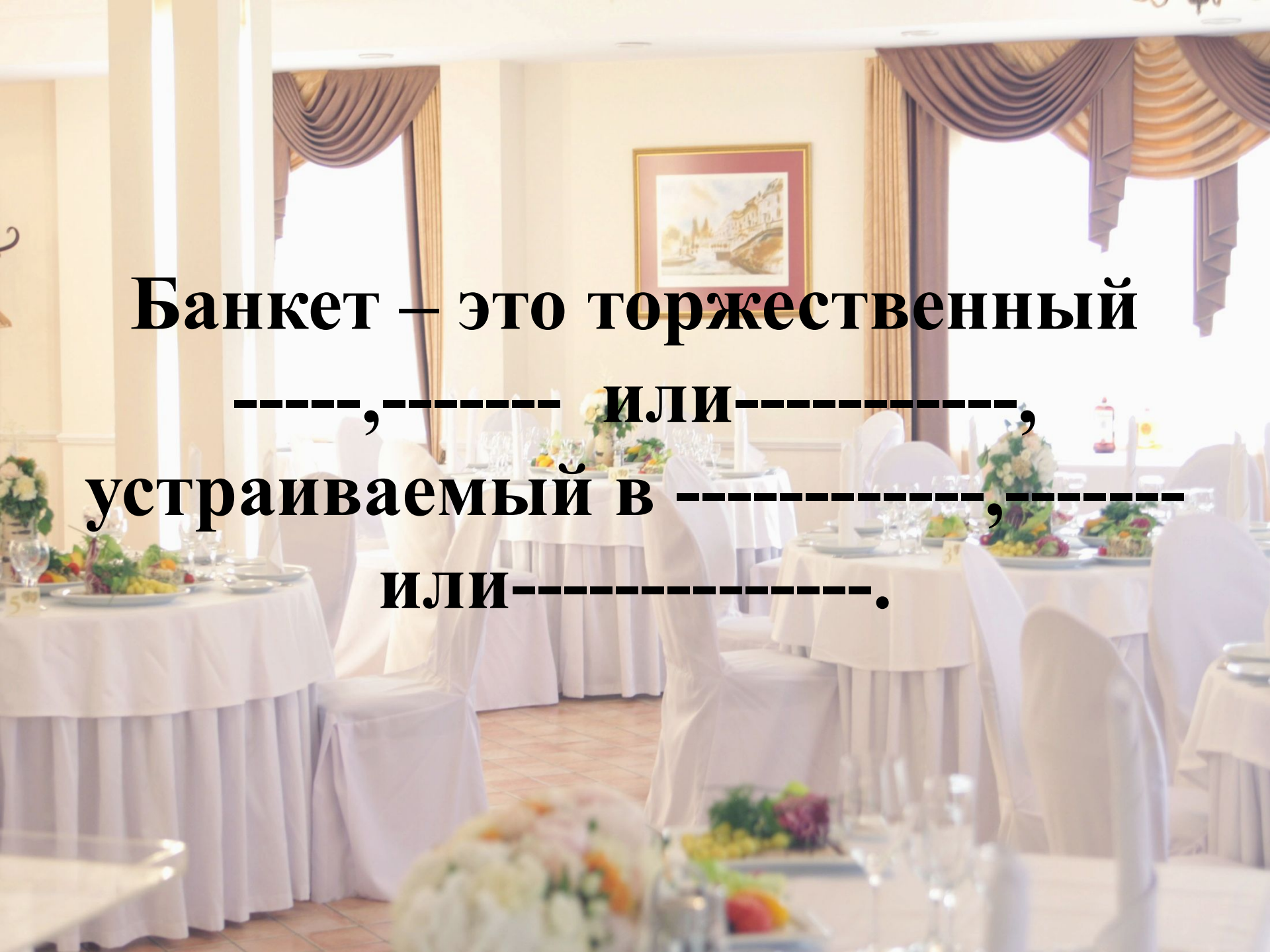
«ВИДЫ БАНКЕТОВ И ИХ ХАРАКТЕРИСТИКА»

ЦЕЛИ УРОКА:

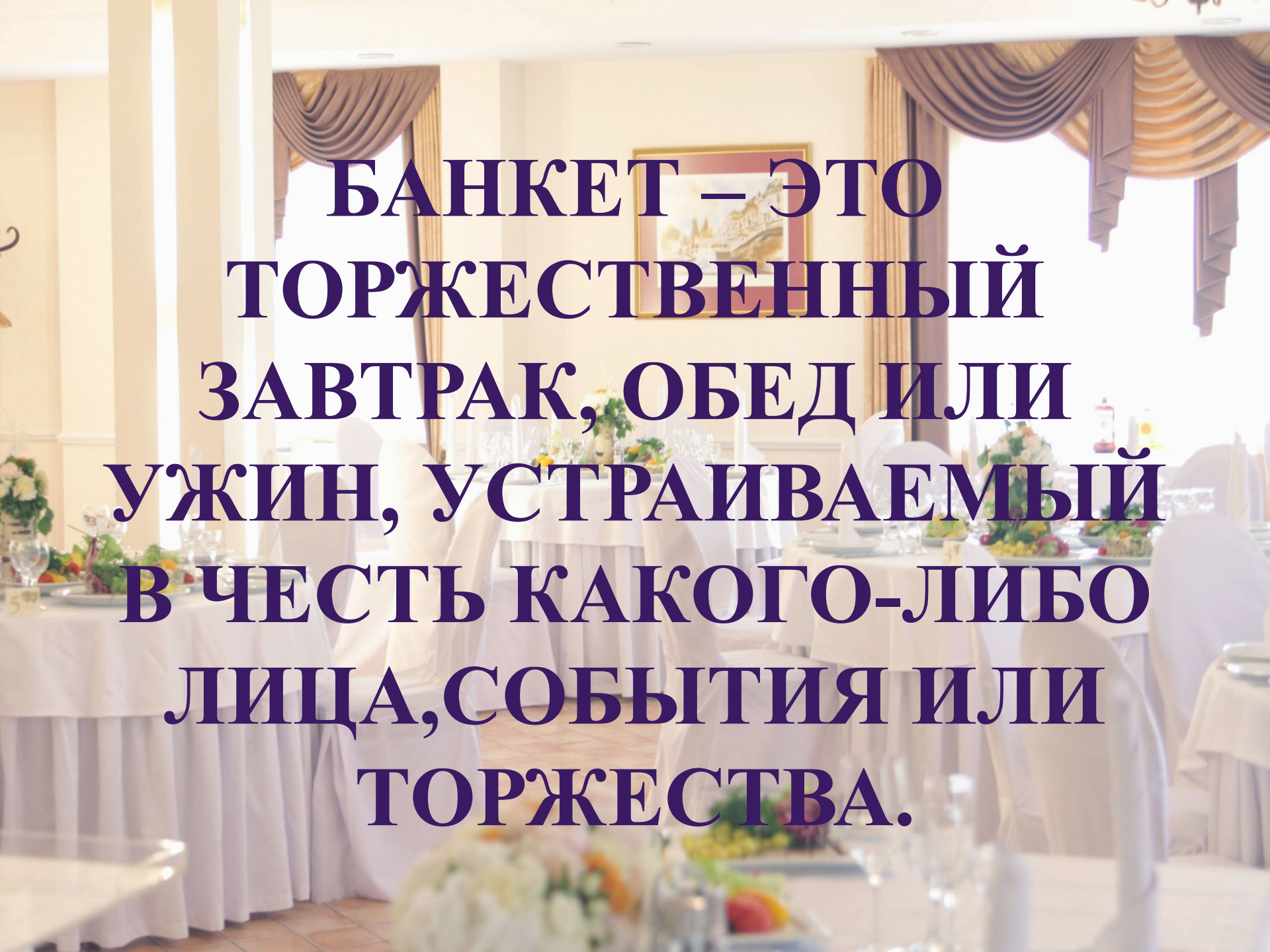
1. ИЗУЧИТЬ ВИДЫ БАНКЕТОВ.
2. ОПРЕДЕЛИТЬ ИХ ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ.
3. ПРИМЕНИТЬ ПОЛУЧЕННЫЕ ЗНАНИЯ В ТВОРЧЕСКОЙ РАБОТЕ



БАНКЕТ – ЭТО ТОРЖЕСТВЕННЫЙ ЗАВТРАК, ОБЕД ИЛИ УЖИН, УСТРАИВАЕМЫЙ В ЧЕСТЬ КАКОГО-ЛИБО ЛИЦА ,СОБЫТИЯ ИЛИ ТОРЖЕСТВА.



Банкет – это торжественный -----,------- или----------, устраиваемый в ----------,------- или----------.



БАНКЕТ – ЭТО ТОРЖЕСТВЕННЫЙ ЗАВТРАК, ОБЕД ИЛИ УЖИН, УСТРАИВАЕМЫЙ В ЧЕСТЬ КАКОГО-ЛИБО ЛИЦА,СОБЫТИЯ ИЛИ ТОРЖЕСТВА.

БАНКЕТЫ

Официальные	Неофициальные
Поводом для официального банкета может быть прием главы правительства, дипломатических представителей.	Поводом для неофициального может быть семейный праздник, товарищеская встреча, традиционный праздник .

ПО СПОСОБУ ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТЫ БЫВАЮТ:

1. *Банкет с полным обслуживанием официантами.*
2. *Банкет с частичным обслуживанием официантами.*
3. *Банкет фуршет.*
4. *Банкет коктейль.*
5. *Банкет чай.*

Банкеты	Характерные особенности банкетов
1.Банкет с полным обслуживанием официантами .	*1.На стол не ставят никаких закусок, блюд и напитков. Официанты подают блюда в обнос.*
2.Банкет с частичным обслуживанием официантами	*Проводят по поводу семейных торжеств. Стол сервируют по меню. Обслуживается частично официантами, частично- участниками банкета.*
3.Банкет фуршет.	*Гости сами выбирают блюда и напитки. Едят и пьют стоя*
4.Банкет коктейль.	*Столов не ставят.Обслуживают с подносов.*
5.Банкет чай	*Организуют по поводу дней рождений. Продолжительность не более 2 часов*

Сервировка банкета

- ✔ *Менажница –что самое трудное было на уроке? Хватило ли времени на задания?*
- ✔ *Кокотница –что полезного было на уроке? Понравилось ли?*
- ✔ *Кокильница –ваши эмоции. Какие творческие способности вы открывали в себе?*
- ✔ *Порционная сковорода –какой жизненный урок вы извлекли из нашего занятия?*

ЦЕЛИ УРОКА:

1. *Расширить представление о разных видах банкетов.*
2. *Познакомиться с характеристикой различных банкетов.*
3. *Применить полученные знания в творческой работе*

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

- Найти в интернете картины известных художников, где изображены разнообразные застолья и оценить их с точки зрения работы официанта.