



Тема урока:
«Предварительная
сервировка стола к
обеду»





Цели урока:

- научить учащихся правилам предварительной сервировки стола к обеду
- сформировать умения по сервировке стола
- развить эстетический вкус и общую культуру обслуживания посетителей
- воспитать любовь и интерес к выбранной профессии

Шаг 1.



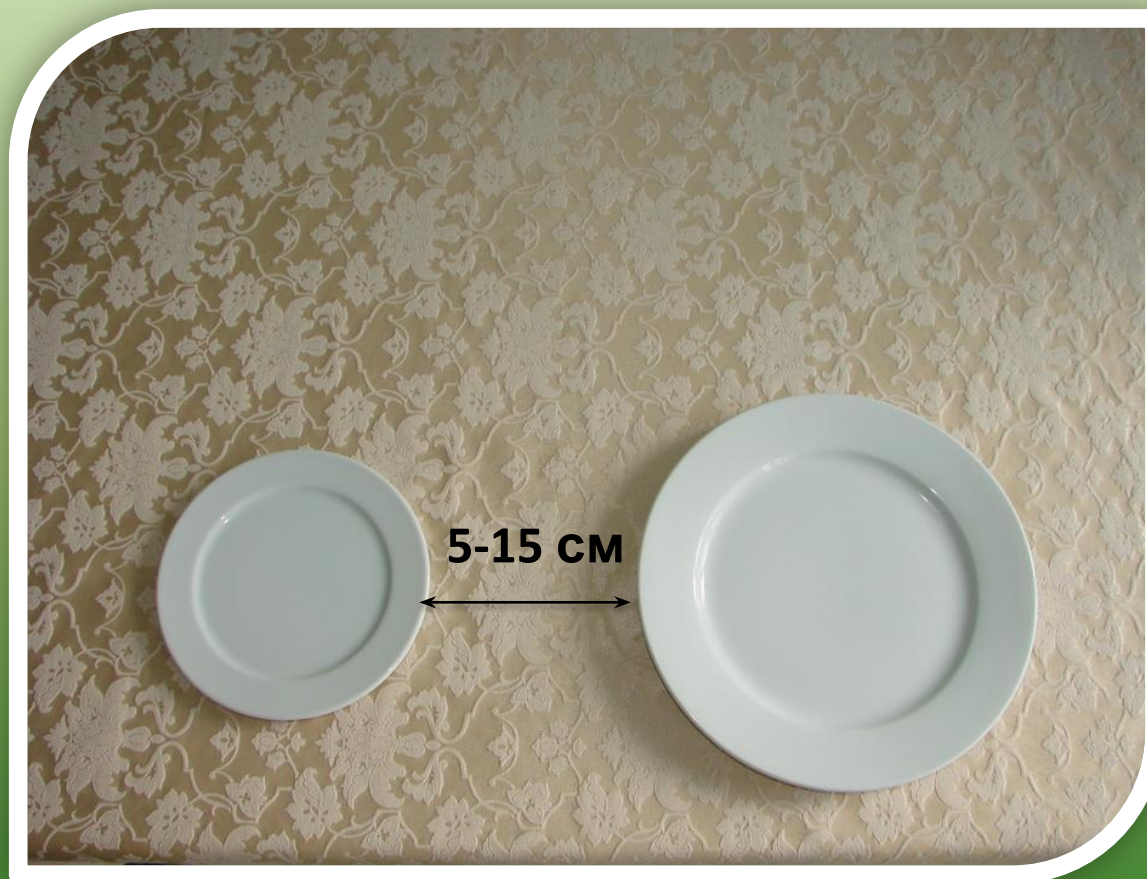
Накрыть стол скатертью.

Шаг 2.



Расставить закусочные тарелки.

Шаг 3.



Расставить пирожковые тарелки.

Шаг 4.



Засервировать приборами, начиная с правой стороны от закусочной тарелки столовым ножом, столовой ложкой, закусочным ножом.

Шаг 5.



Засервировать приборами с левой стороны от закусочной тарелки столовой и закусочной вилками зубцами вверх.

Шаг 6.



Расположить нож для масла на пирожковой тарелке с правой стороны.

Шаг 7.



Поставить фужер для воды напротив столового ножа (*правосторонняя расстановка фужера*)

ИЛИ



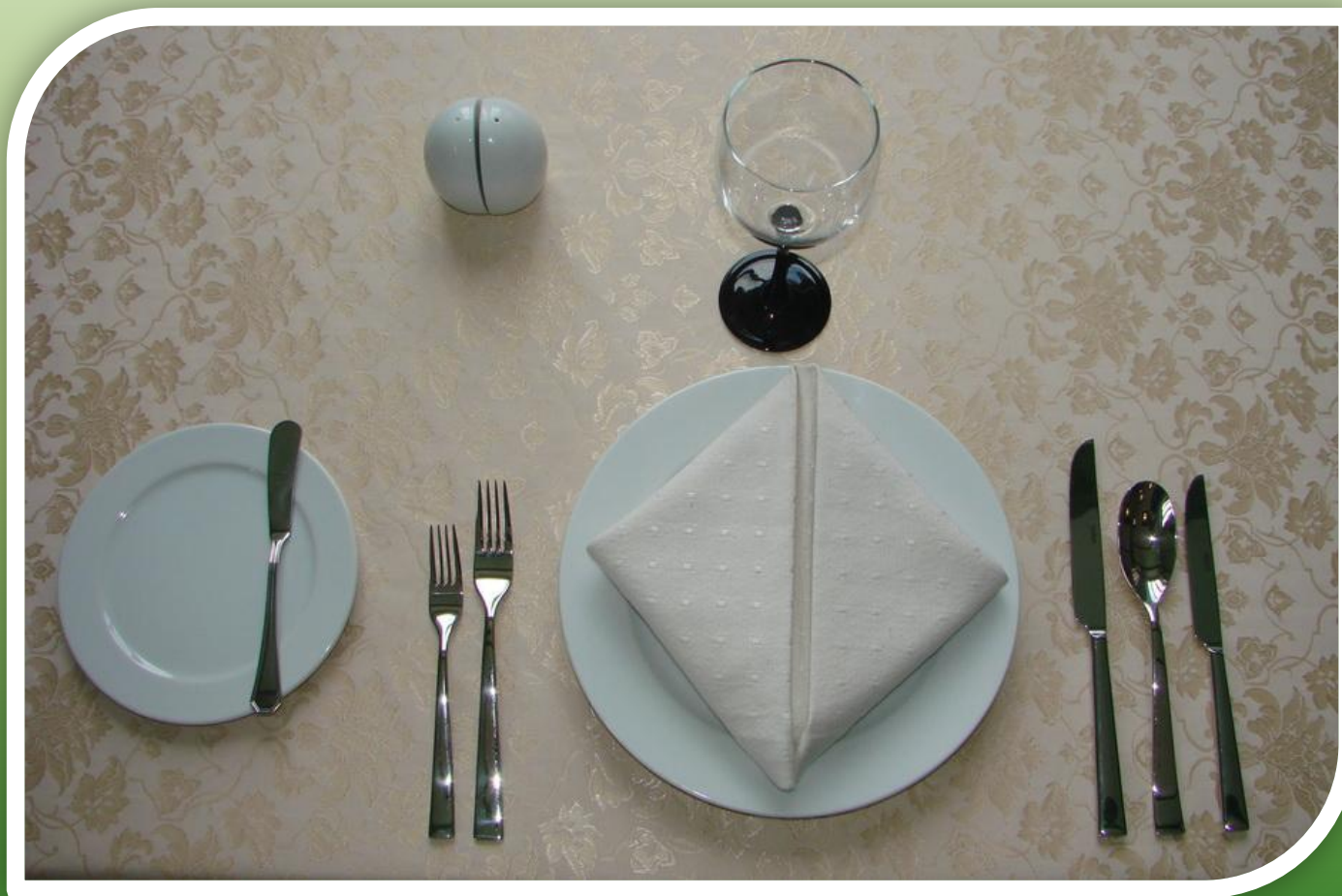
напротив центра закусочной тарелки
(*центральная расстановка фужера*).

Шаг 8.



Разместить столовую салфетку на закусочной тарелке, применяя простой способ складывания.

Шаг 9.



Поставить приборы для специй в центре стола.

Шаг 10.



Завершить предварительную сервировку стола к обеду вазой с цветами.