

**Стол № 1**



**Стол № 2**



**Стол № 3**





**Сервировка сладкого стола.  
Праздничный этикет**



С.И. ОЖЕГОВ  
ТОЛКОВЫЙ  
СЛОВАРЬ  
РУССКОГО  
ЯЗЫКА



**Сервировка это -  
убранство стола:  
посуда, столовые  
приборы**



# Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- *соответствовать мероприятию* - строго сочетаться с меню подаваемых блюд и закусок
- *отражать тематическую направленность застолья* (Новый год, День рождения)
- *быть эстетичной* - гармонировать с формой стола, скатертью, салфетками
- *все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.*





# Предметы сервировки

Скатерть

Столовая посуда

Столовые приборы

Посуда для напитков

Салфетки

Приборы для специй

Цветы



# Правила оформления десертного (сладкого) стола







Если кондитерским изделием будут пирожные, торт, то понадобятся мелкие тарелки для каждого члена трапезы.

Сладости обычно запивают чаем или кофе, поэтому ставят чайные (кофейные) чашки с блюдцем и кладут чайные (кофейные) ложки.

Поставьте на стол сахарницу: может быть, за столом окажутся любители сладкого чая.

Тонко нарезанный лимон уложите красиво на блюде.

Маленькие красиво сложенные салфетки из ткани кладут каждому на тарелку.

На стол ставят бумажные салфетки.



# Как правильно подавать и есть сладкие блюда







Оладьи, фрукты,  
запеченные в тесте,  
пирог едят с помощью  
десертных столовых  
приборов – вилки и  
ложки.



Молочные коктейли подают в высоких стаканах и украшают фруктами, тертым шоколадом. Пьют коктейли с помощью специальной трубочки.





Сочные груши разрезают ножом и едят вилкой. Бананы подают в кожуре. Ножом срезают верхушку и снимают полоску кожуры. С помощью ножа и вилки едят мякоть прямо из оставшейся оболочки.



Ягоды предварительно моют, очищают и подают на стол со сливками и сахаром. Их едят десертной ложкой.





От большой кисти винограда, лежащей на общей вазе, отрывают небольшую веточку и кладут на свою тарелку. Затем отщипывают по одной ягоде и едят.



Блюда с кремом, фруктовые пудинги, желе, фруктовые компоты едят чайной ложкой, а мороженое – маленькой плоской ложечкой. Косточки, зернышки фруктов выплевывают на ложку и кладут на подставную тарелку.





# Стол «фуршет»

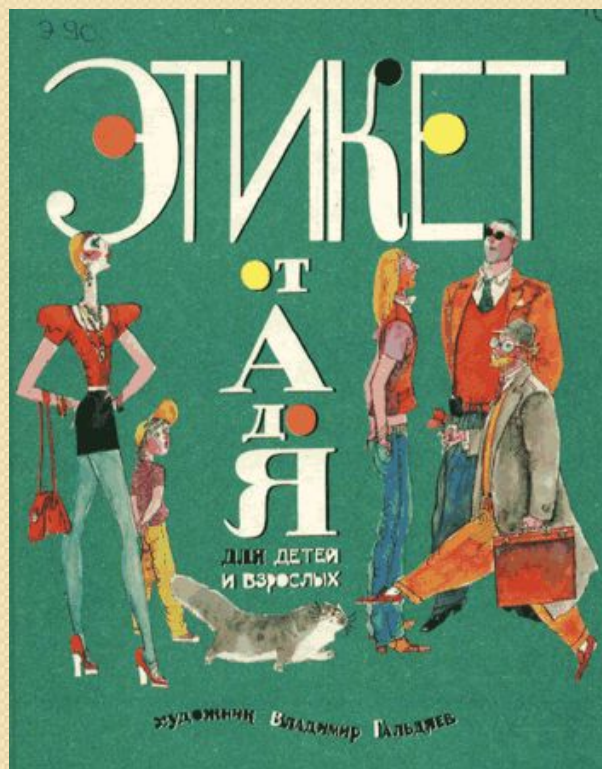
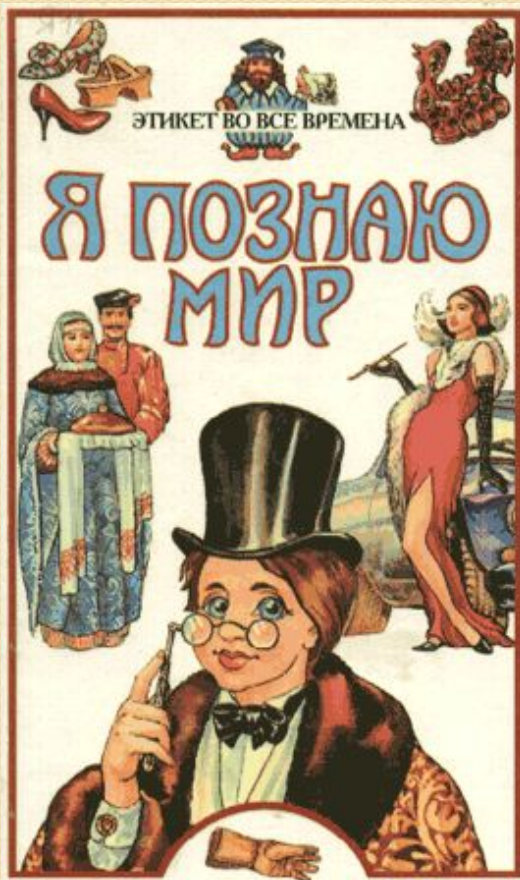


«Этикет»-французское слово, толкуется как «установленный порядок поведения где-либо».





# Более подробно о правилах этикета вы сможете узнать из книг:



# Приглашение гостей





## Последовательность выполнения практической работы.

1. Составьте текст приглашения, и наберите его в текстовом редакторе Microsoft Word.
2. Отредактируйте текст, установив нужный размер и вид шрифта, расположение его на листе бумаги.
3. Подберите картинку, вставьте на страничку, установите её размер.
4. Оцените качество изготовленного приглашения.