

# **Тема урока:**

## **Организация обслуживания по типу «шведский стол» и фуршет**

**ГБОУ СПО АТТС КК**

**Преподаватель:**

**Скопецкая Людмила Николаевна**

## Цели урока:

- Ознакомить учащихся с правильными методами организации обслуживания посетителей по типу «шведский стол»
- Изучить наиболее приемлемые формы и методы применяемые современными рестораторами при организации обслуживания по типу «шведский стол»



Тип урока:

**урок  
усвоения  
знаний на  
основе**



# Методы обучения:

- *эвристический*
- *оперативный метод контроля знаний по типу «Да» или «Нет»*
- *постановка и решение проблемной ситуации*



# Фронтальный опрос

1. Назовите виды банкетов?
2. Назовите главный принцип составления банкетного меню?
3. Выездной банкет, за пределами ПОП –?
4. По составу и поводу банкеты различают - ...?
5. Назовите вариант выездного банкета летом?
6. Шпажки это - ...?
7. Ткань, покрывающая стол от столешницы до пола?
8. От чего зависит дополнительная сервировка стола?



**«Шведский стол» - наиболее демократичная форма обслуживания, главными критериями которой, являются:**

- Простота**
- Дешевизна**
- Быстрота**
- Практичность**



**Для проведения «шведского стола» требуется минимальное количество обслуживающего персонала:**

- ✓ **Один администратор (для проверки чеков, талонов или приглашений)**
- ✓ **Несколько официантов низкой квалификации (для уборки со столов использованной посуды)**
- ✓ **Из расчета 1 официант на 30 посадочных мест**



# Организация питания по типу «ШВЕДСКИЙ СТОЛ» это:

- ◆ Ускоренное обслуживание посетителей: время завтрака 15 – 20 минут; время обеда и ужина 25 – 30 минут
- ◆ Посетители не ждут, когда официанты принесут им заказанное блюдо или выпишут счет
- ◆ Посетители сами выбирают блюда по своему вкусу



# *Главными условиями успешного проведения «шведского стола» являются:*

- ❖ красивая подача блюд;
- ❖ использование различных этажерок;
- ❖ использование декоративных блюд и ваз.

















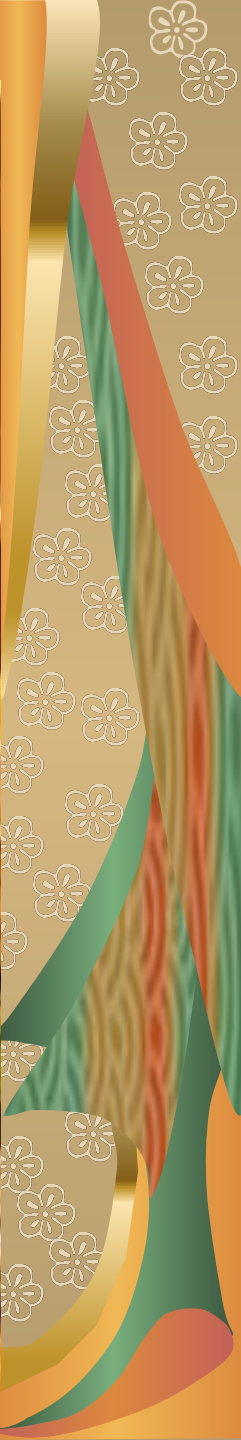






































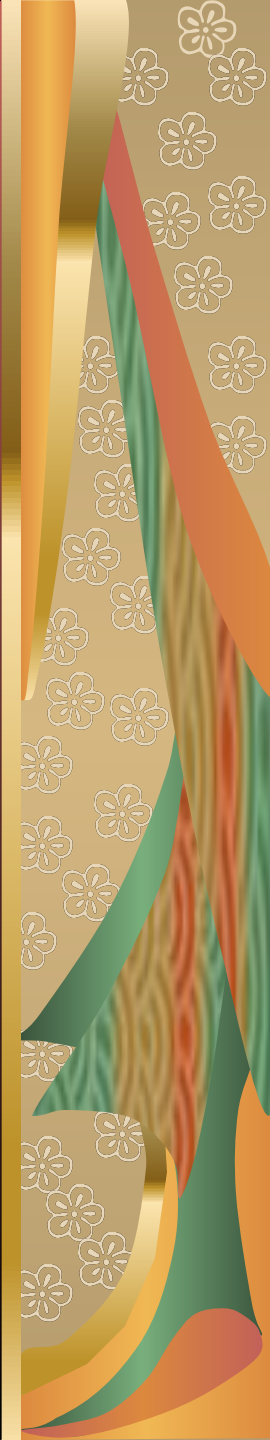








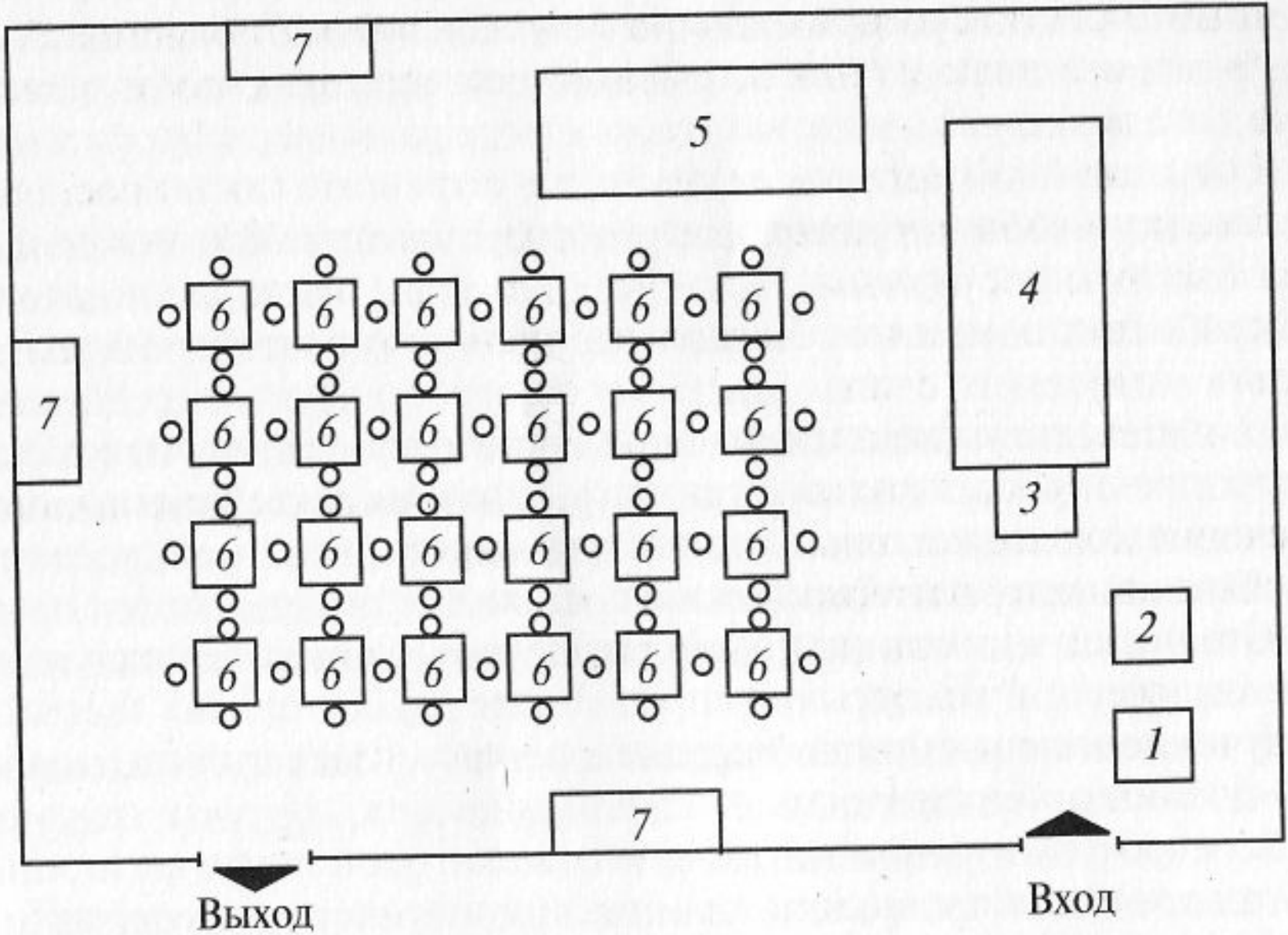




*Типовая схема*  
*обслуживания*  
*посетителей по*  
*типу «шведского*  
*стола»*





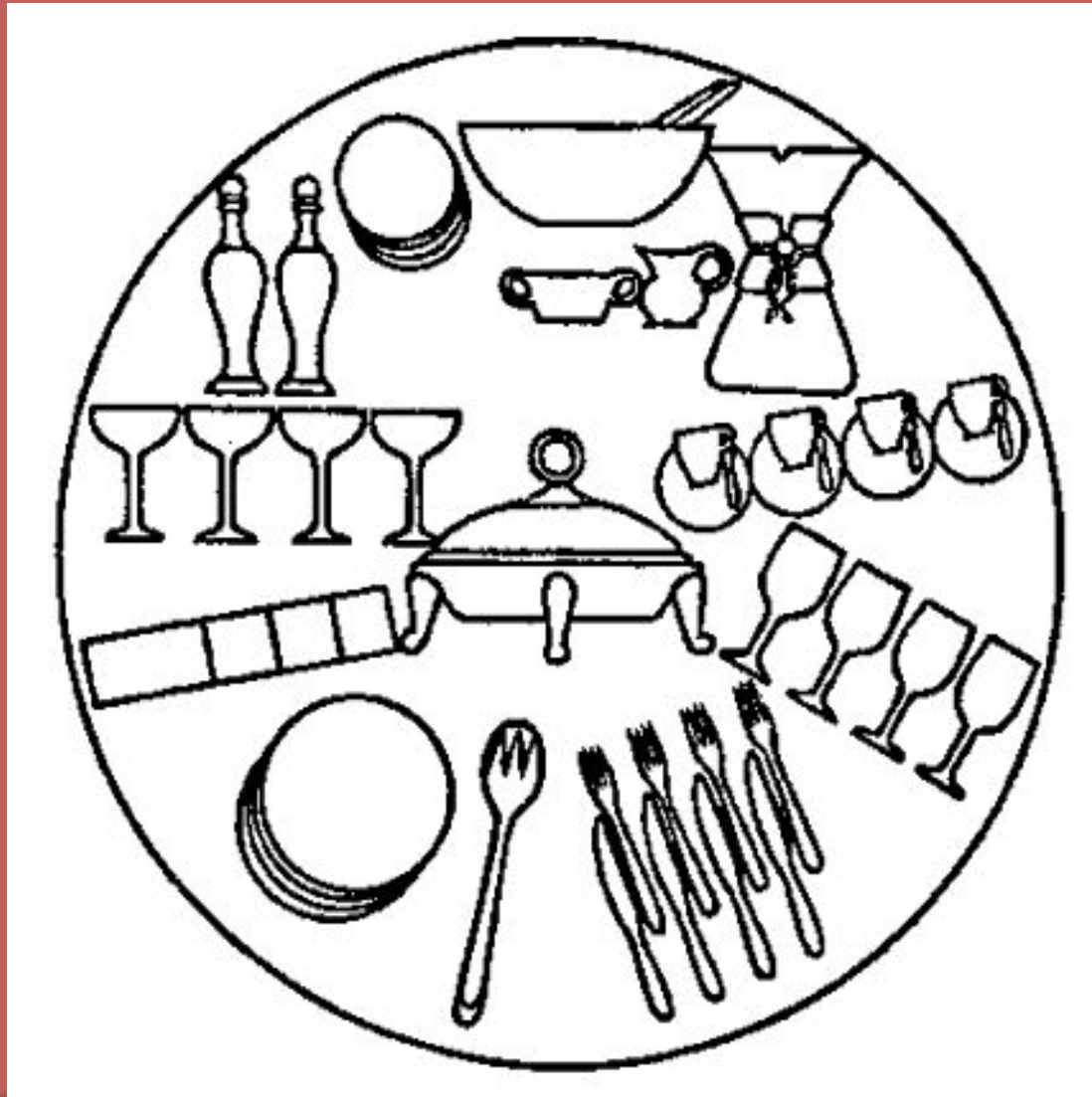


- 1 — кассовая машина;**
- 2 — стол для подносов;**
- 3 — стол для столовых приборов;**
- 4 — стол для холодных и горячих закусок и блюд;**
- 5 — стол для горячих напитков (чай, кофе);**
- 6 — обеденные столы в центре зала;**
- 7 — серванты и подсобные столы для официантов**





# Схема сервировки «шведского стола»



# Фронтальный опрос по типу

## «Да» или «Нет»

1. Банкет – фуршет организуют с 18 до 20 часов продолжительностью 1 – 1,5 часа?

Ответ: **ДА**

2. При гигиеническом покрытии столов обязательно использование скатертей?

Ответ: **НЕТ**

3. Фуршетные столы выше обычных – 0,9 – 1 м?

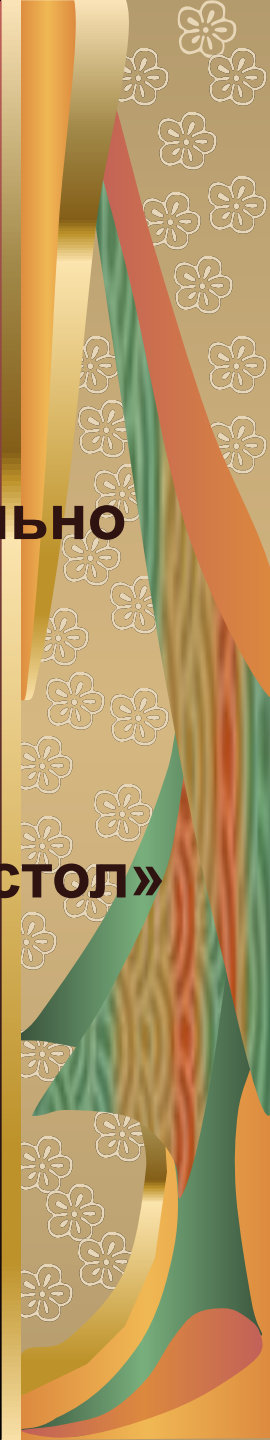
Ответ: **ДА**

4. При организации питания по типу «шведский стол» официант подает счет посетителю?

Ответ: **НЕТ**

5. Ассортимент продукции при организации «шведского стола» меняют по дням недели?

Ответ: **ДА**



6. Банкет – чай организуется только женщиной для женщины?

Ответ: **НЕТ**

7. Организация питания по типу «шведский стол» заключается прежде всего в ускоренном обслуживании?

Ответ: **ДА**

8. На банкете – коктейле гости используют вилки?

Ответ: **НЕТ**

9. К чайному столу могут быть поданы сладкие блюда?

Ответ: **ДА**

10. Официанты могут обслуживать потребителей по их просьбе?

Ответ: **ДА**

# Подведение итогов

**Выделение активных учащихся.**

**Выставление и комментирование оценок.**



# Домашнее задание

**В. В. Усов Организация производства и обслуживания на ПОП. Стр. 313-322.**

**Учить по конспекту.**

**Подготовить сообщения по темам:**

- 1. Организация проведения банч-ланчей.**
- 2. Организация проведения кофе-брейк.**

**БЛАГОДАРЮ ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

