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

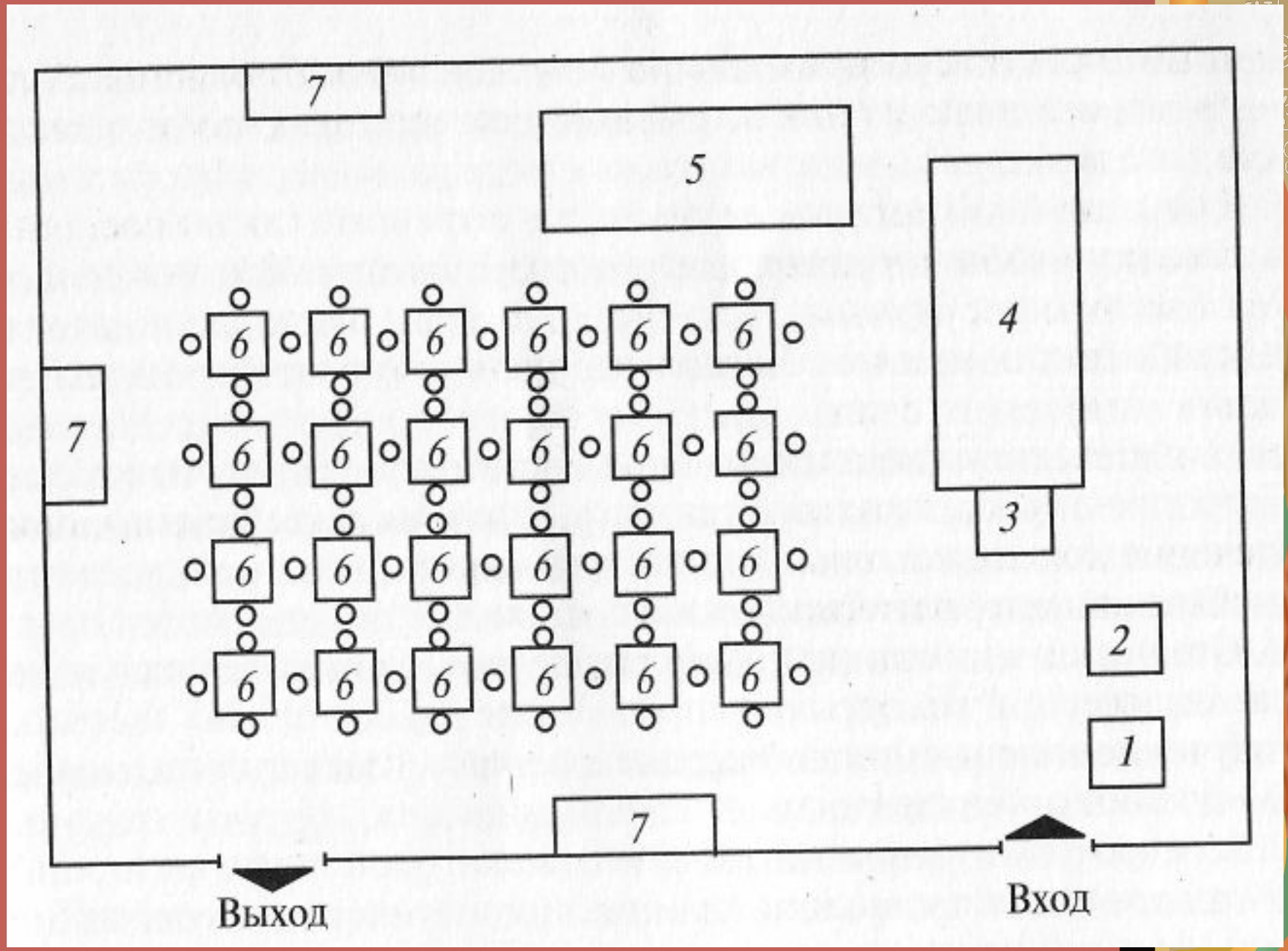
Организация питания по типу «шведский стол» это:

- **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 блюдо 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»


7
5
4
3
2
1
6
7
7
Выход
Вход

1 — кассовая машина;

2 — стол для подносов;

3 — стол для столовых приборов;

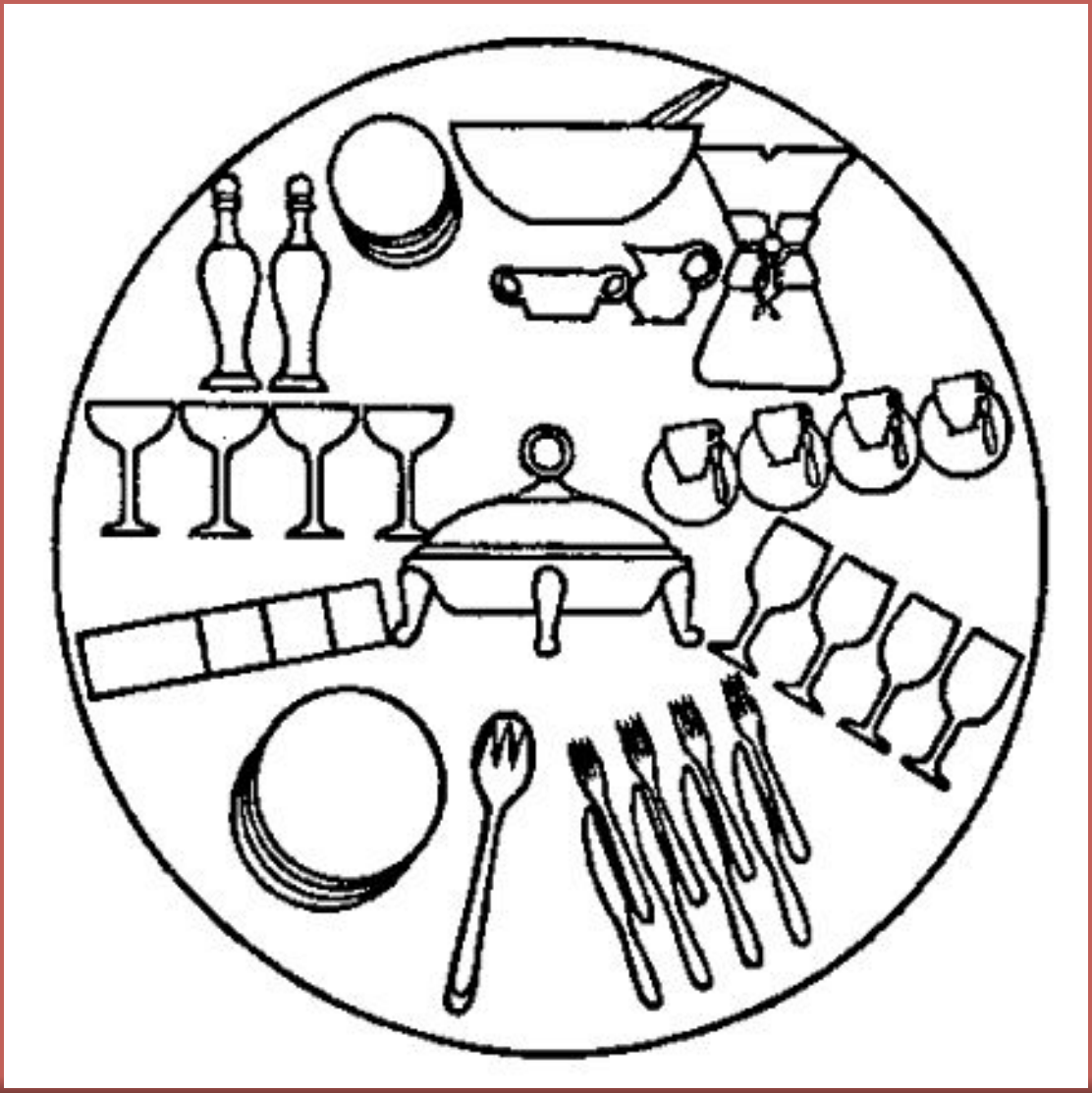
4 — стол для холодных и горячих закусок и блюд;

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 – 1м?

   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 бранч-ланчей.
2. Организация проведения кофе-брейк.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!