

Тема урока:

Организация обслуживания по типу «шведский стол» и фуршет

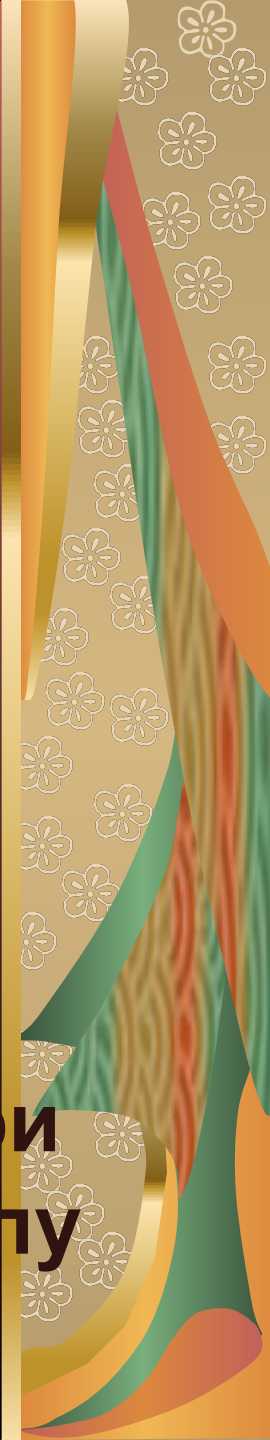
ГБОУ СПО АТТС КК

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**

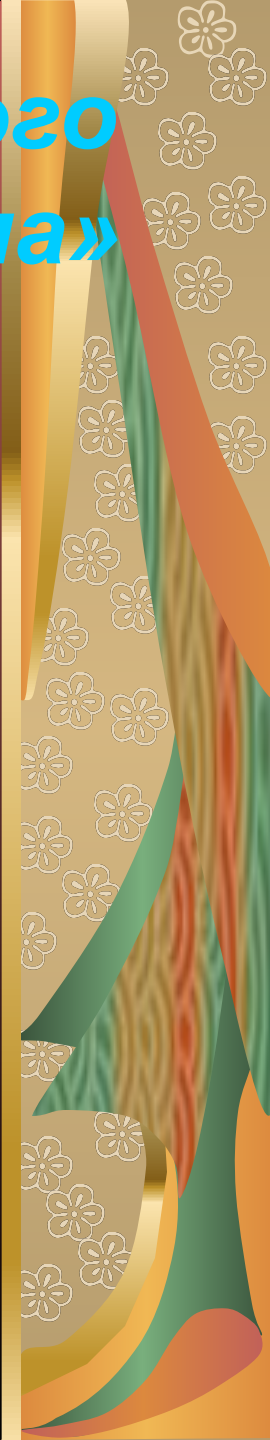


Организация питания по типу «ШВЕДСКИЙ СТОЛ» это:

- ◆ 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
блюد и ваз.**























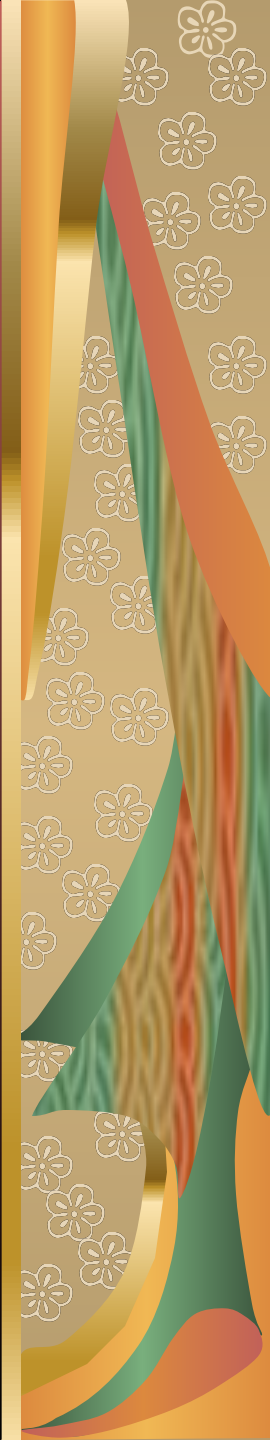














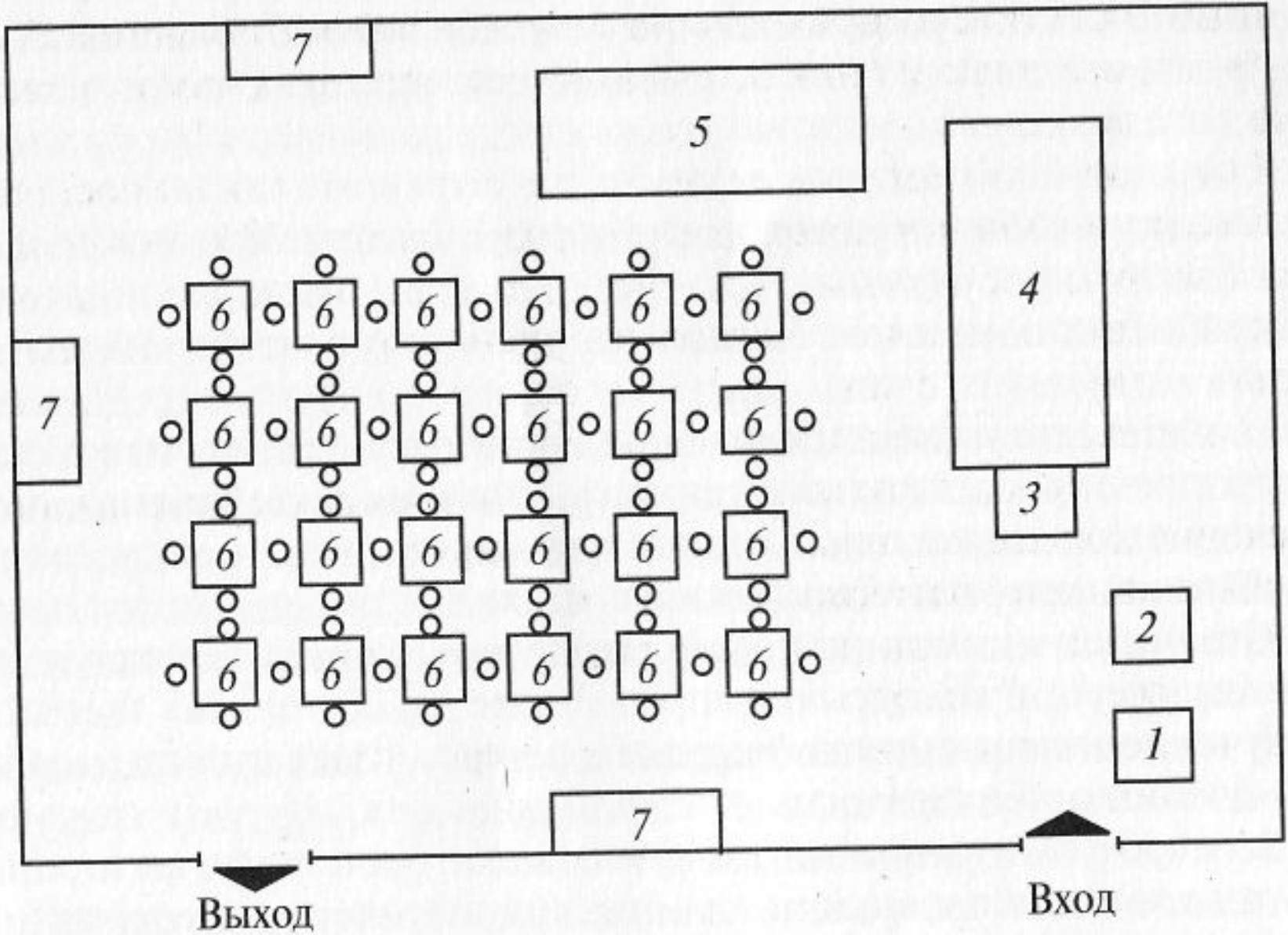






Типовая схема
обслуживания
посетителей по
типу «шведского
стола»

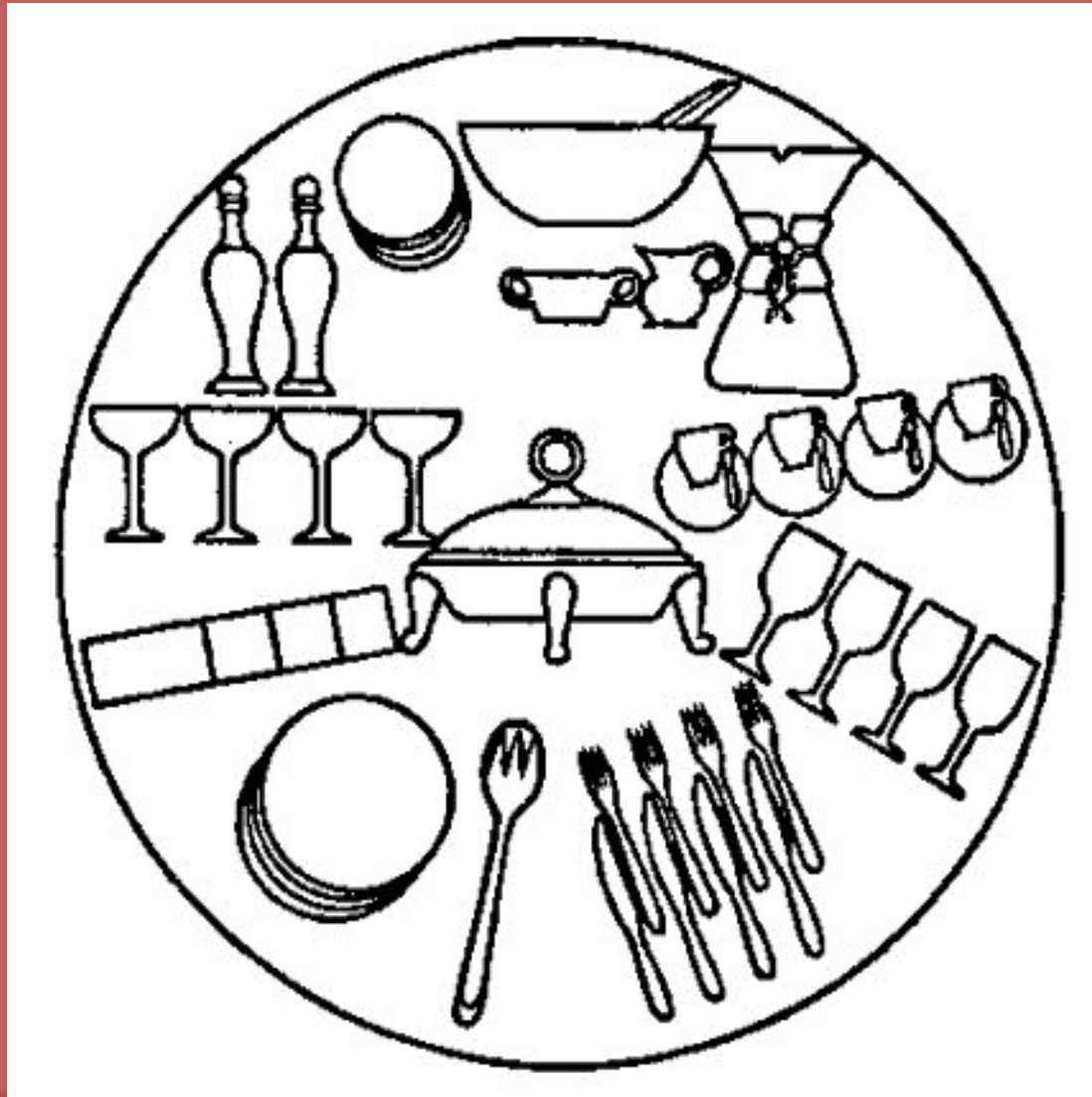




- 1 — кассовая машина;**
- 2 — стол для подносов;**
- 3 — стол для столовых приборов;**
- 4 — стол для холодных и горячих закусок и блюд;**
- 5 — стол для горячих напитков (чай, кофе);**
- 6 — обеденные столы в центре зала;**
- 7 — серванты и подсобные столы для официантов**



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?

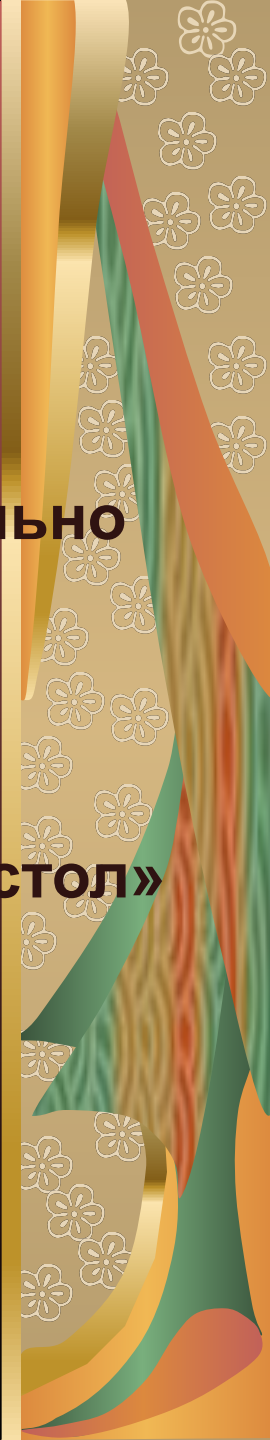
Ответ: **ДА**

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?

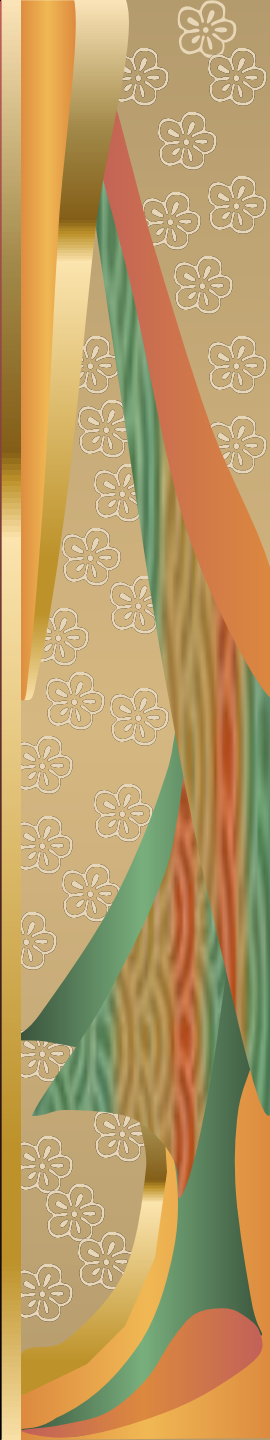
Ответ: **ДА**



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!**

