



Сервировка  
стола к  
завтраку.

- Сервировка – это подготовка и оформление стола для приёма пищи.
- Это расстановка всех необходимых предметов – посуды, приборов, салфеток и др.



# Требования к сервировке стола

- Сервировка стола должна:
  - Соответствовать мероприятию – завтраку, обеду, ужину, чаю и т.д.;
  - Строго сочетаться с меню;
  - Быть эстетичной;
  - Все предметы сервировки должны быть расположены соответствии с принятыми правилами.

# Последовательность сервировки стола:

- Вначале накрывают стол скатертью;
- Расставляют тарелки;
- Раскладывают столовые приборы;
- Ставят стеклянную посуду;
- Раскладывают салфетки;
- Расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.

# ПРИБОРЫ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



чайная ложка

столовая ложка

столовый нож

столовая вилка



# ПОСУДА ДЛЯ СЕРВИРОВКИ



