



Тема урока:
«Предварительная
сервировка стола к
ужину»





Цели урока:

- научить учащихся правилам предварительной сервировки стола к ужину
- сформировать умения по сервировке стола
- развить эстетический вкус и общую культуру обслуживания посетителей
- воспитать любовь и интерес к выбранной профессии

Шаг 1.



Накрыть стол скатертью.

Шаг 2.



Расставить закусочные тарелки.

Шаг 3.



Расставить пирожковые тарелки.

Шаг 4.



Засервировать приборами, начиная с правой стороны от закусочной тарелки закусочным и столовым ножами.

Шаг 5.



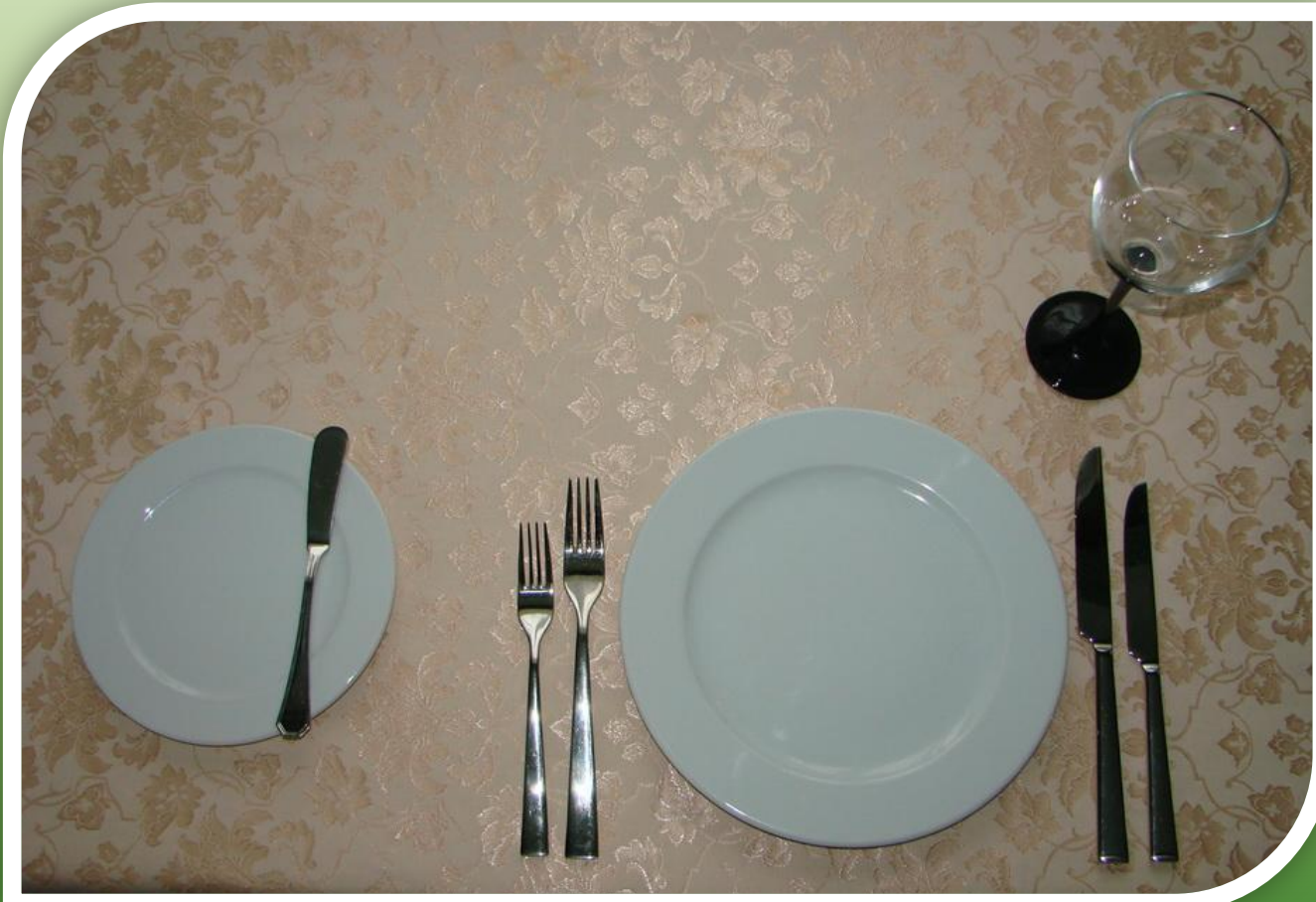
Засервировать приборами с левой стороны от закусочной тарелки столовой и закусочной вилками зубцами вверх.

Шаг 6.



Расположить нож для масла на пирожковой тарелке с правой стороны.

Шаг 7.



Поставить фужер для воды
напротив столового ножа
(правосторонняя расстановка фужера)

ИЛИ



напротив центра закусочной тарелки
(центральная расстановка фужера).

Шаг 8.



Разместить столовую салфетку на закусочной тарелке, применяя сложный способ складывания.

Шаг 9.



Поставить приборы для специй в центре стола.

Шаг 10.



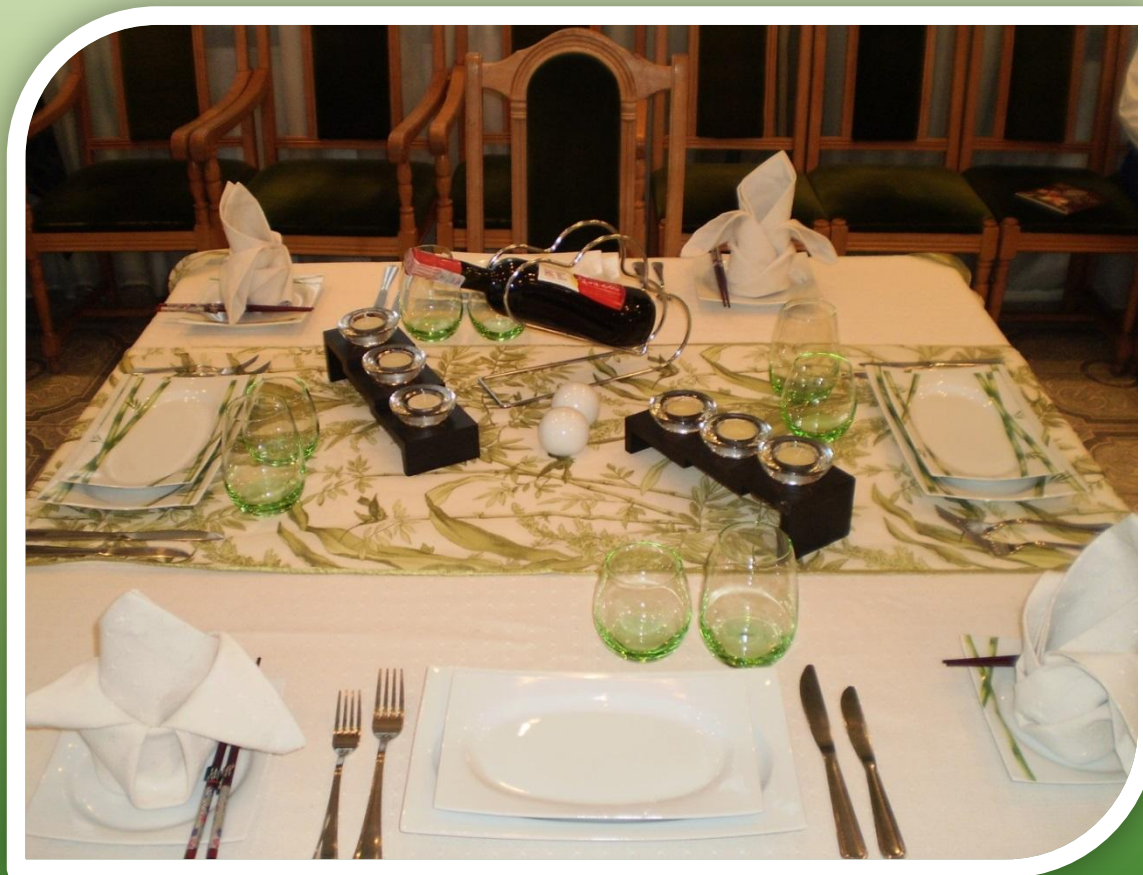
Завершить предварительную сервировку стола к ужину вазой с цветами.

Шаг 11.



Предварительная сервировка создает не только приятную атмосферу, но и порядок на столе.

Шаг 12.



Красиво убранный стол вызывает чувство комфорта.

Шаг 13.



Приятный ужин за красиво сервированным столом доставляет истинную радость и делает нас счастливее.