

# Сервировка стола *к ужину*

**СЕРВИРОВКА** – ЭТО  
ПОДГОТОВКА И ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА  
ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ.

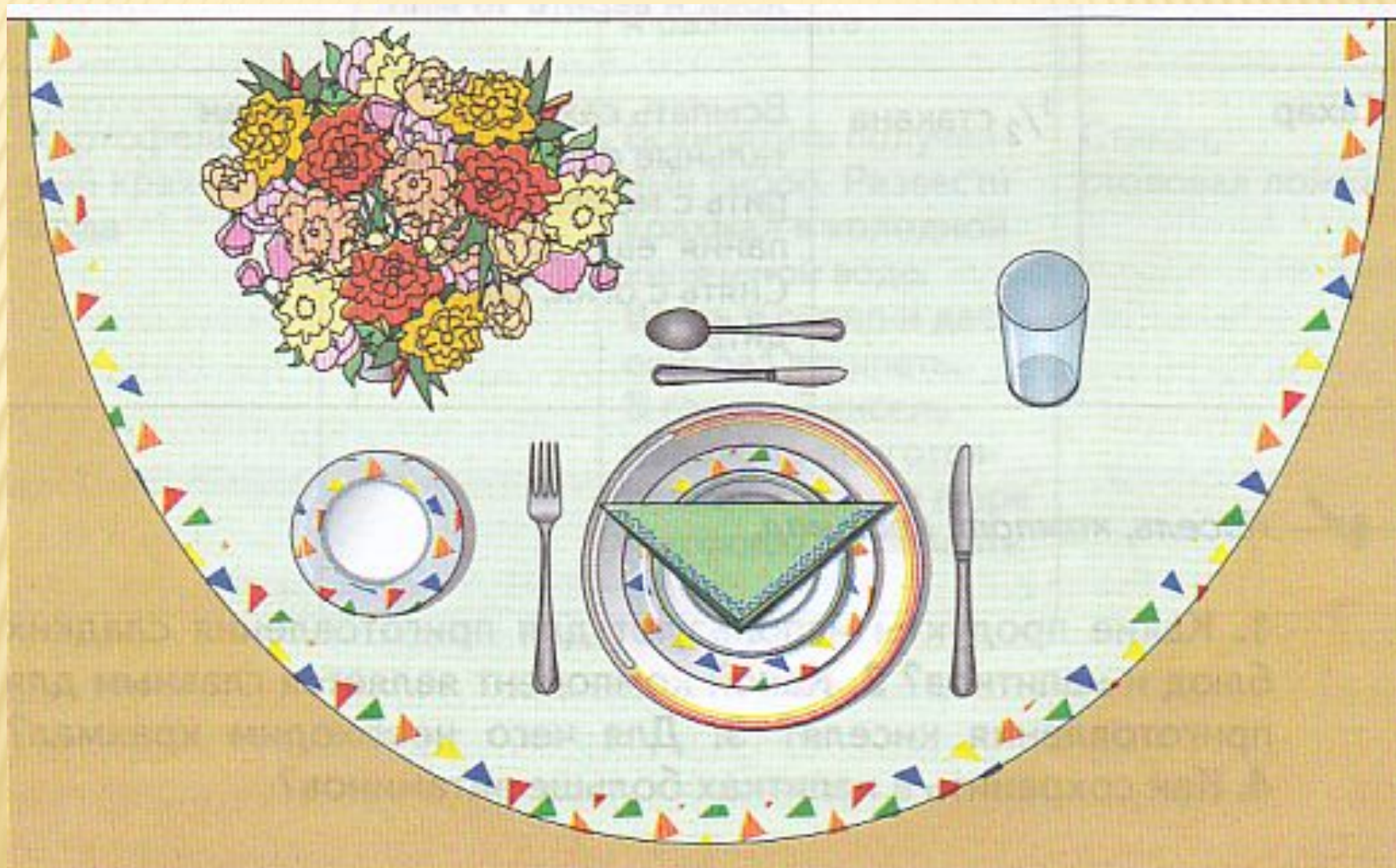
**ОСНОВНАЯ**

**ЦЕЛЬ**

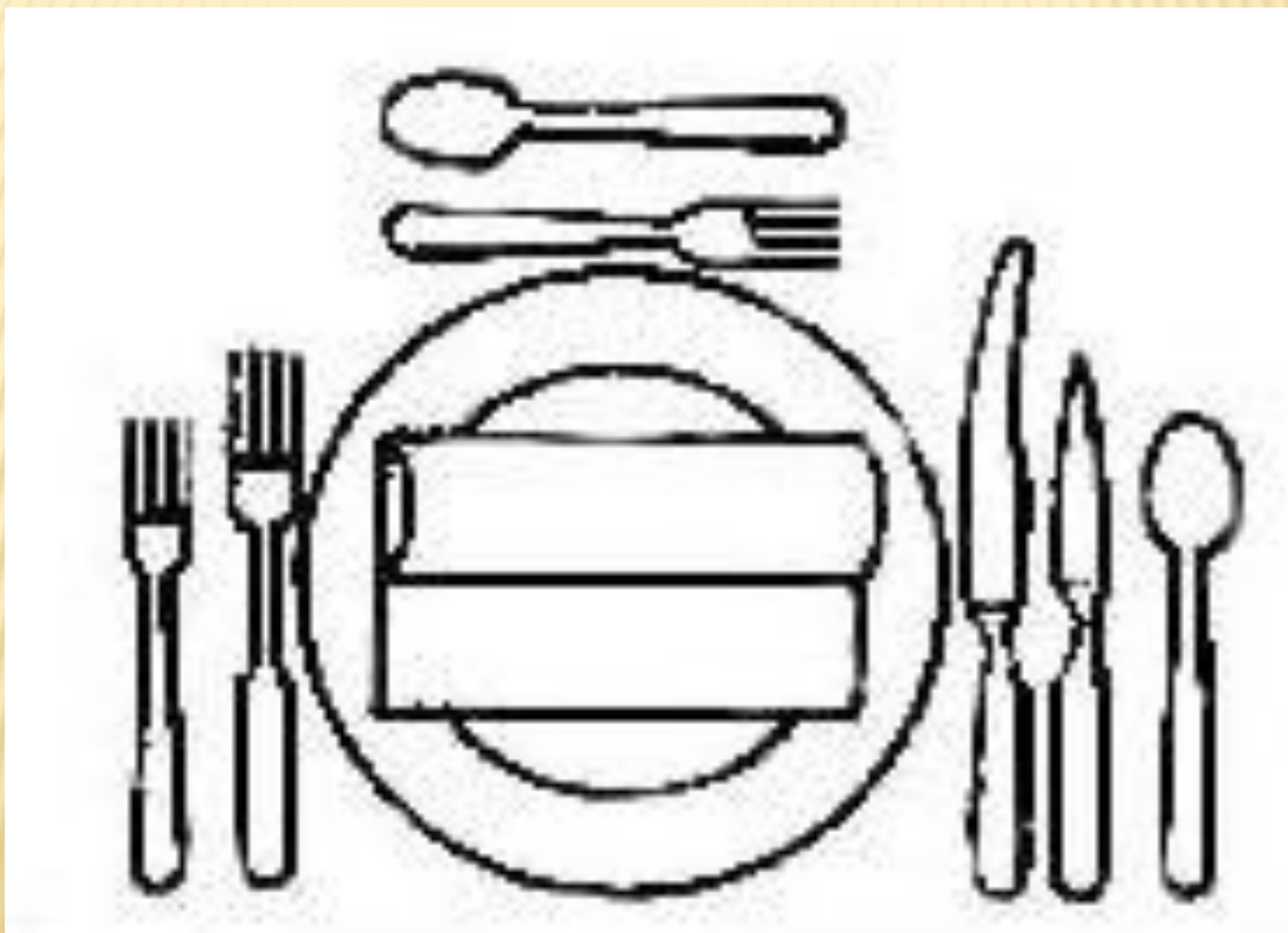
**СЕРВИРОВКИ** – НАКРЫТЬ СТОЛ,  
РАССТАВИВ В ОПРЕДЕЛЕННОМ  
ПОРЯДКЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ,  
ПОСУДУ, КУШАНЯ.

---

# СЕРВИРОВКА СТОЛА К УЖИНУ



# ВЕЧЕРНЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ



# Сервировка стола *к ужину*



# **СЕРВИРОВКА СТОЛА ДОЛЖНА ОТВЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩИМ ТРЕБОВАНИЯМ:**

---

1. СООТВЕТСТВОВАТЬ НАБОРУ ПОДАВАЕМЫХ ЗАКУСОК, БЛЮД И НАПИТКОВ;
2. БЫТЬ ЭСТЕТИЧНОЙ : КРАСИВАЯ ПОСУДА, ПРИБОРЫ, КРАСИВАЯ СКАТЕРТЬ УКРАШАЮТ СТОЛ, СОЗДАЮТ ТОРЖЕСТВЕННОСТЬ, УЮТ И В ОПРЕДЕЛЕННОЙ МЕРЕ СПОСОБСТВУЮТ АППЕТИТУ.

# ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СЕРВИРОВКИ:

---

- 1. Скатерть*
- 2. Хлеб, холодные закуски, наборы для специй.*
- 3. Для каждого члена семьи: тарелки и приборы.*
- 4. Салфетки.*
- 5. Цветы. (по желанию)*

# **Прекрасным украшением стола являются цветы**

**НЕВЫСОКИЕ ВАЗЫ С САДОВЫМИ ЦВЕТАМИ ИЛИ  
ПОЛЕВЫМИ ПО 3-7 ШТУК В КАЖДОМ СТАВЯТ В  
ЦЕНТРЕ СТОЛА.**

**ОСЕНЬЮ ИЛИ ЗИМОЙ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ  
ЛИСТЬЯ, НЕБОЛЬШИЕ ВЕТОЧКИ С ПЛОДАМИ, ВЕТКИ  
СОСНЫ, ЕЛИ.**

---

**ДЛЯ ОСОБО ТОРЖЕСТВЕННЫХ СЛУЧАЕВ ХОРОШИ  
ПЛАВАЮЩИЕ БУКЕТЫ.**



# СЕРВИРОВКА СТОЛА К УЖИНУ



# ЧАХОХБИЛИ С КАРТОФЕЛЕМ



## ЗИМНИЙ РИСОВЫЙ СУП



## БОРЩ С ГРИБАМИ



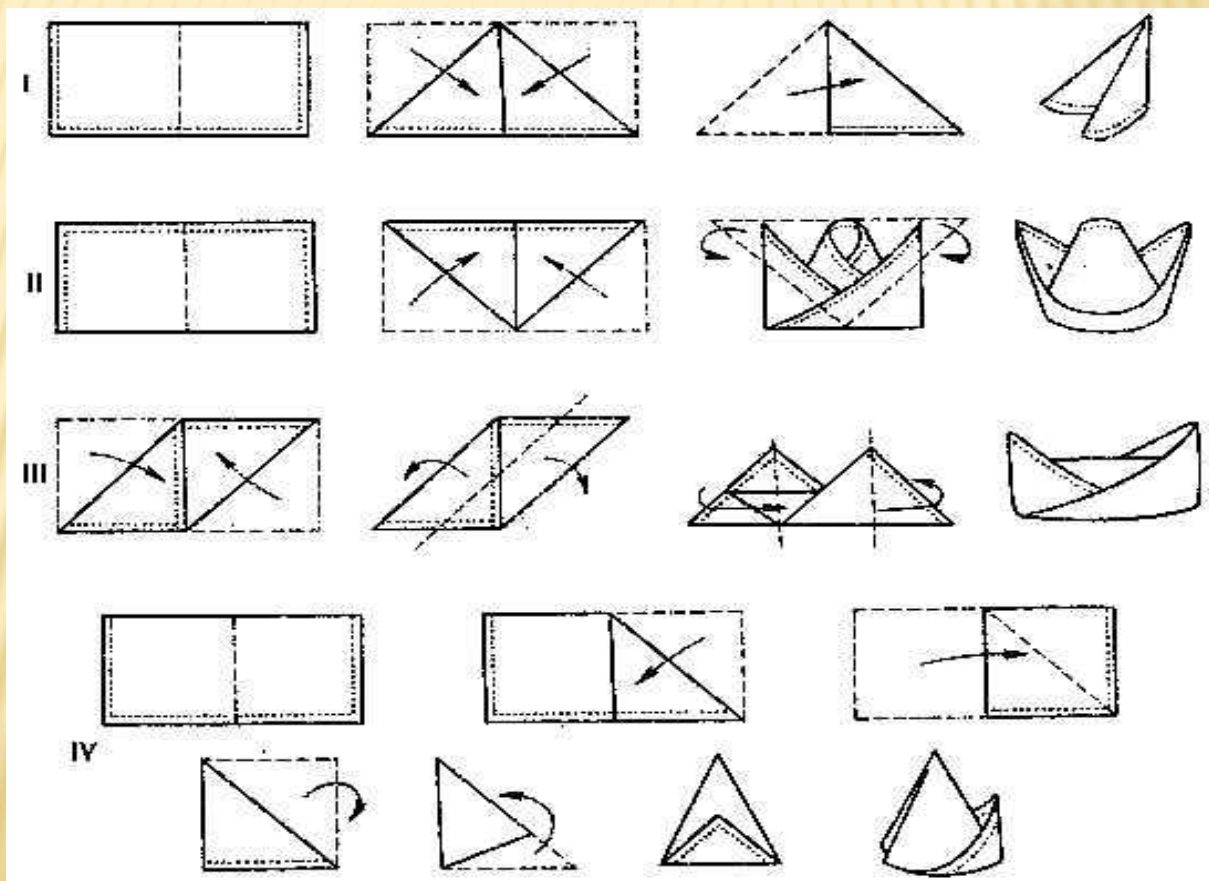
# СТОЛОВАЯ ПОСУДА И ПРИБОРЫ

НОЖ,  
ВИЛКА,  
ЛОЖКА

---

# НЕПРЕМЕННАЯ ДЕТАЛЬ ПРИ СЕРВИРОВКЕ СТОЛА – САЛФЕТКИ.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1  
ДЕМОНСТРАЦИЯ ПРИЕМОВ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



**ПРАВИЛА**

**ПОВЕДЕНИЯ**

# Элементы этикета

ЕСЛИ ТЫ ХОЗЯИН:

1. ЛЮБОЙ ЧЕЛОВЕК, ПЕРЕСТУПИВШИЙ ПОРОГ ТВОЕГО ДОМА, ЯВЛЯЕТСЯ ГОСТЕМ, КОТОРОГО СЛЕДУЕТ ПРИНЯТЬ ЛЮБЕЗНО И СЕРДЕЧНО.

2. ЕСЛИ ГОСТЬ ЗАШЕЛ БОЛЬШЕ, ЧЕМ НА НЕСКОЛЬКО МИНУТ, ТЫ ДОЛЖЕН ПРЕДЛОЖИТЬ ЕМУ СНЯТЬ ПАЛЬТО. ПРИЧЕМ ТЫ ДОЛЖЕН ПОМОЧЬ ЕМУ ПОВЕСИТЬ ПАЛЬТО НА ВЕШАЛКУ.

3. ПОСТАРАЙСЯ, ЧТОБЫ ГОСТЬ ПОСКОРЕЙ ОСВОИЛСЯ И ПОЧУВСТВОВАЛ СЕБЯ, КАК ДОМА. ПРЕДЛОЖИ ЕМУ СЕСТЬ НА САМОЕ УДОБНОЕ МЕСТО. ЗАЙМИ ГОСТЯ БЕСЕДОЙ, ПУСТЬ ГОСТЬ САМ ВЫБИРАЕТ ТЕМУ ДЛЯ РАЗГОВОРА.

4. НЕ ОСТАВЛЯЙ ГОСТЯ ОДНОГО НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ. А ЕСЛИ ТЕБЕ НЕ НАДОЛГО НАДО ОТВЛЕЧЬСЯ, НЕПРЕМЕННО ИЗВИНИСЬ ПЕРЕД НИМ.

5. ЕСЛИ ГОСТЬ ЗАСИДЕЛСЯ И НЕ СОБИРАЕТСЯ УХОДИТЬ, А У ТЕБЯ НЕОТЛОЖНЫЕ ДЕЛА, ТЫ ДОЛЖЕН НАЙТИ ОЧЕНЬ ТАКТИЧНУЮ ФОРМУ, КАК ДАТЬ ЕМУ ЭТО ПОНЯТЬ.

# КАК ВЕСТИ СЕБЯ ЗА СТОЛОМ.

1. ЛОКТИ НА СТОЛ НЕ КЛАДИ, ТОЛЬКО КИСТИ РУК.

2. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ С БОЛЬШИХ БЛЮД КЛАДИ НЕ ТЕМИ ЛОЖКАМИ, КОТОРЫМИ ЕШЬ САМ, А ТЕМИ, ЧТО НА БЛЮДЕ.

3. ЛОЖКУ ИЛИ ВИЛКУ С ЕДОЙ ПОДНОСИ К ЧУТЬ СКЛОНЕННОЙ ГОЛОВЕ, НО НИКОГДА НЕ НАКЛОНЯЙСЯ К ТАРЕЛКЕ.

4. ПРОЖЕВЫВАЙ ПИЩУ ОБЯЗАТЕЛЬНО С ЗАКРЫТЫМИ ГУБАМИ - НИ БЫСТРО, НИ МЕДЛЕННО, НЕ ЧАВКАЙ И НЕ РАЗГОВАРИВАЙ С ПОЛНЫМ РТОМ.

5. НА ТАРЕЛКУ КЛАДИ РОВНО СТОЛЬКО, СКОЛЬКО СЪЕШЬ.

6. КОГДА ТРАПЕЗА ЗАКОНЧЕНА, НОЖ И ВИЛКУ КЛАДИ НА ТАРЕЛКУ ПАРАЛЛЕЛЬНО ДРУГ ДРУГУ СПРАВА.



РАЗРЕЗАЯ КАКОЕ-НИБУДЬ КУШАНЬЕ,  
ВИЛКУ ДЕРЖИ ВОТ ТАК:



ЕСЛИ ТЫ БУДЕШЬ ДЕРЖАТЬ ВИЛКУ  
НЕПРАВИЛЬНО, ТО ЕСТЬ ПЕРПЕНДИКУЛЯРНО К  
ТАРЕЛКЕ, ОНА МОЖЕТ СКОЛЬЗНУТЬ ПО ГЛАДКОЙ  
ПОВЕРХНОСТИ ТАРЕЛКИ И РАЗБРОСАТЬ ВСЮ  
ЕДУ ПО СТОЛУ.



# СОВЕТЫ ЕДОКАМ.

- ✓ ЭТО ЕШЬ ВИЛКОЙ: КОТЛЕТЫ, РУЛЕТЫ, ГУЛЯШ, БЕФСТРОГАНОВ, САЛАТЫ, ПАШТЕТЫ, ОМЛЕТЫ, РИС, МАКАРОНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ОВОЩНЫЕ ГАРНИРЫ, КАРТОФЕЛЬ.
- ✓ ЭТО ЕШЬ С ПОМОЩЬЮ НОЖА И ВИЛКИ: ЖАРКОЕ, ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ, ПТИЦУ.
- ✓ ЭТО ЕШЬ ЛОЖКОЙ: КАШИ, ТВОРОГ, СУП, ПЮРЕ.
- ✓ ХЛЕБ БЕРУТ РУКОЙ, НЕ ОТКУСЫВАЮТ ОТ КУСКА, А ОТЛАМЫВАЮТ КУСОЧКИ И КЛАДУТ В РОТ.
- ✓ ТОРТ, ПИРОЖНОЕ И ДРУГИЕ СЛАДОСТИ С КРЕМОМ НЕ НУЖНО БРАТЬ РУКАМИ. ИХ ЕДЯТ МАЛЕНЬКОЙ ЛОЖКОЙ.

# ЭТО ВАЖНО ЗНАТЬ:

---

Перед подачей сладкого блюда –  
десерта

ненужную посуду и приборы убирают,  
крошки сметают.

# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

---

- Выполнить сервировку стола к ужину. Девочки цветы ставить совсем необязательно! Сфотографировать и прислать мне.