



Сервировка стола стеклянной посудой

- **После урока я должен знать** основные правила сервировки стола стеклянной посудой
- **После урока я должен уметь** сервировать стол стеклянной посудой в зависимости от заказа.

Сервировка стола

```
graph TD; A[Сервировка стола] --> B[ ]; A --> C[ ]; B --> D[ ]; B --> E[ ]; C --> F[ ]
```




Алгоритм сервировка стола стеклянной посудой

+

Это я знал (а)

—

Это я не знал (а)

?

Непонятно

Алгоритм сервировки стола стеклянной посудой

- Каждому блюду соответствует определенный алкогольный или безалкогольный напиток.
- Стеклянная посуда ставится над столовыми приборами, более трех видов стеклянной посуды в один ряд не ставится.
- Порядок расстановки стеклянной посудой должен соответствовать порядку подачи блюд
- Водочная рюмка всегда ставится на стол первой, над крайним столовым прибором на расстоянии 2-3 см от кончика ножа, фужер тоже имеет постоянное место над закусочным ножом.
- В первом ряду ставятся рюмки более низкие, чем во втором ряду.
- Во втором ряду бокалы и рюмки ставятся между рюмками первого ряда
- Сервировку стеклянной посудой на профессиональном языке в ресторанах называют сервировкой «в три хрусталя» (стол сервируют тремя рюмками), «в четыре хрусталя» (четыре рюмки), «в пять хрусталей» (пять рюмок).

Сервировка в три «хрустала»



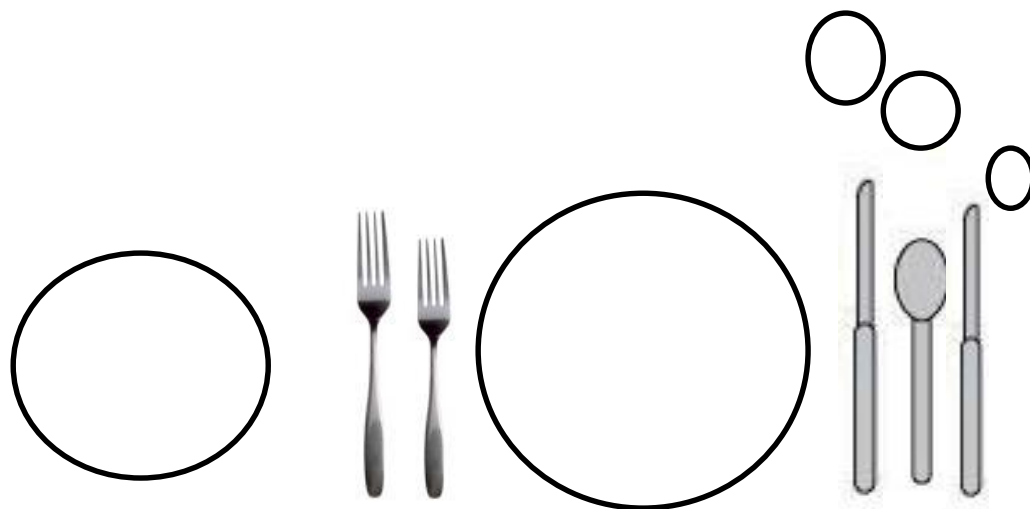
Фужер



Лифитная



Водочная



Сервировка в четыре «хрустала»



Фужер



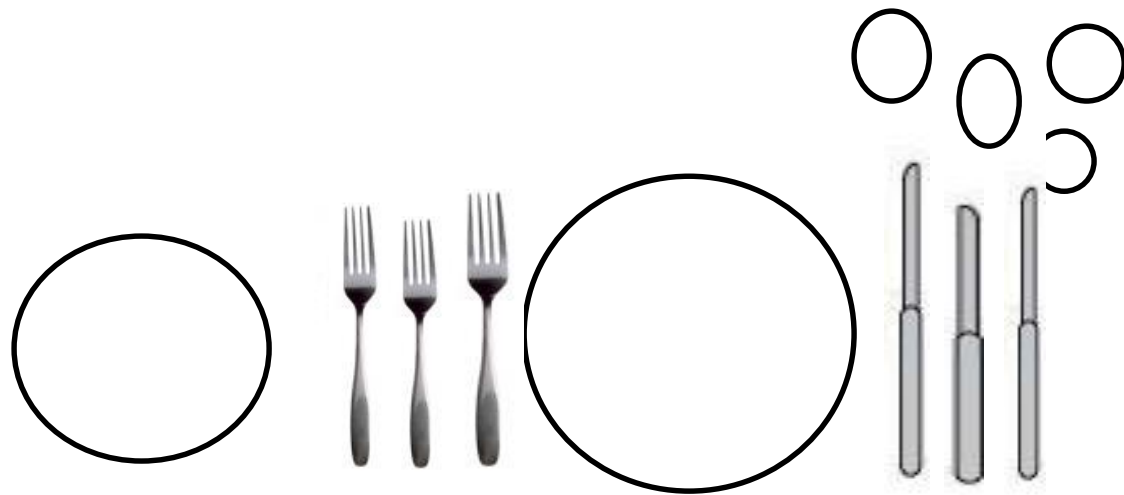
Лафитная



Водочная



Рейнвейная



В ресторан поступил заказ на обслуживание по заданному меню, зарисуйте сервировку стола

Кейс 1

- Икра красная в тарталетках
- Ассорти рыбное
- Куриный рулет с черносливом
- Салат «Цезарь»
- Салат «Венеция»
- Зразы рыбные, припущенный рис с овощами
- Филе из говядины, картофель фри
- Чай, кофе
- Торт «Юбилейный»
- Хлеб пшеничный, ржаной
- Винно-водочная продукция.

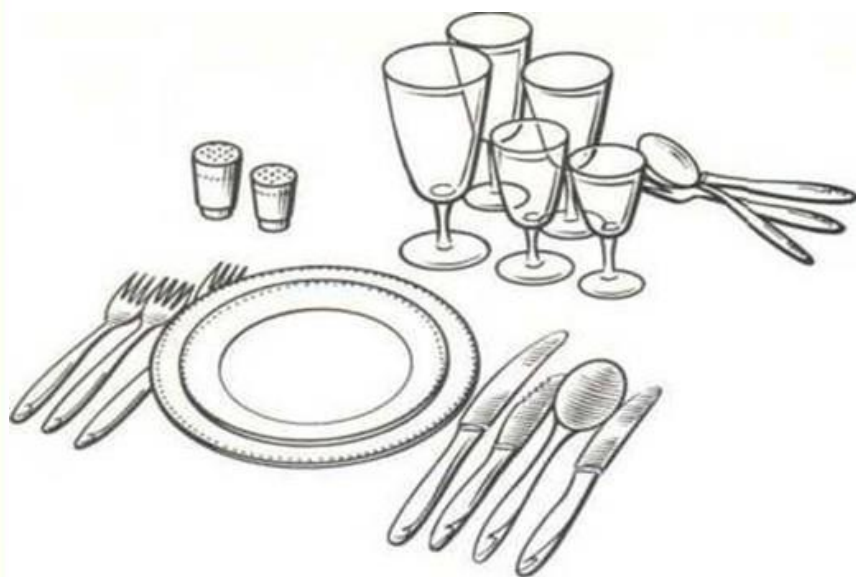
Кейс 2

- Салат «Греческий»
- Омуль соленный с лимоном
- Семга запеченная с картофелем
- Чай с молоком
- Пирожное бисквитное с кремом «Тирамису»
- Хлеб пшеничный

Объясните сервировку стола с позиции шеф-повара



Вид обслуживания - обед



Посуда и приборы

- Закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка
- Столовые приборы (вилка, нож, ложка), закусочные (вилка и нож), рыбные (вилка и нож), десертные (вилка, нож, ложка)
- Рюмка водочная, рейнвейная, лафитная, фужер, бокал для шампанского)

Узнай себя

Студент

Любознательный,
целеустремленный

Работает, выполняет, узнает новое

Все задания по силам

Мечта преподавателя



Студент

Отвлеченный, от реальности
отрешенный

Ничего не понимает, ворчит, себя
пытает

Ни минуты покоя

Бедолага



Всем спасибо за работу на уроке!

