

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще пізнати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

### Урок № 180

Дата: 23.05.2022

**Тема:** Обслуговування під час дипломатичного прийому

**Мета:** охарактеризувати обслуговування під час дипломатичного прийому; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

**Хід уроку:**

Відтак розкладають приладдя, починаючи від закусочної тарілки, ліворуч і праворуч. Праворуч від закусочної тарілки кладуть: ніж столовий, ніж рибний, два закусочні ножі — всі лезами до тарілки. Ліворуч від закусочної тарілки кладуть виделку столову, виделку рибну, дві виделки закусочні. Столовий ніж та виделку трохи віддаляють від закусочної тарілки, щоб було місце на подавання столової мілкої тарілки. Першу страву найкраще подавати в суповій чашці, тому столову ложку в сервіровку не включають, її ми подаємо разом з чашкою на блюдці. Перше закусочне приладдя, з метою економії місця на столі, можна покласти на закусочну тарілку навхрест.

Приладдя для десерту кладуть за закусочною тарілкою, паралельно до кромки стола. Ніж — ручкою вправо, виделку — ручкою вліво, десертну ложку — ручкою вправо. Якщо на десерт подають фрукти, фруктове приладдя розміщують аналогічно. Після сервірування стола приладдям, розставляють кристаль. Використовують декілька систем розставлення скляного посуду на бенкетах. Техніка роботи з посудом та приладдям під час сервірування столів описана в попередніх розділах.

Пиріжкову тарілку розміщують ліворуч від першої закусочної виделки, бажано висунути її трохи вперед. Якщо до борщу або бульйону подають пампушки або пиріжки, доцільно за першою тарілкою розмістити другу з полотняним конвертом. На першу пиріжкову тарілку також кладуть полотняний конверт, в якому буде покладено хліб (два кусники житнього та два кусники пшеничного). Столову полотняну серветку складають відповідним способом і кладуть на закусочну тарілку. Сільничку та перечницю ставлять за пиріжковою тарілкою кожному гостеві, вони повинні бути закритого типу. Попільнички попередньо на стіл не ставлять, на прийомах або не палять, або роблять це після десерту. Але якщо хтось запалив, попільничку подають негайно. Цигарки подають у відкритих пачках або цигарничках з сірниками.

### Урок № 181

Дата: 23.05.2022

**Тема:** Обслуговування під час дипломатичного прийому

**Мета:** охарактеризувати обслуговування під час дипломатичного прийому; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

**Хід уроку:**

Для кожного учасника бенкету передбачено карту страв та напоїв, віддруковану друкарським способом. Для дипломатичних прийомів вона друкується на двох мовах (мові країни, що дає бенкет і на іноземній). При сервіруванні карточку кладуть кожному гостеві

під пиріжкову тарілку або за нею. У відповідності з планом розміщення гостей перед закусною тарілкою кладуть невеликі візитки з прізвищем та ініціалами гостей. Це допомагає гостям швидше знайти свої місця.

До приходу гостей на підсобних столах або сервантах створюється запас посуду, приладдя та серветок, які будуть необхідні в процесі обслуговування. Їх розкладають за назвами, ставлять стопами та групами. В апарат для підігрівання складають столові мілкі тарілки, супові горнятка. У залі на підсобних столах виставляють алкогольні напої, етикетками до гостей (крім шампанського, коньяку та лікеру). Пляшки мають бути чистими, без корків і накриті серветками.

Перед початком обслуговування метрдотель збирає бригаду офіціантів для інструктажу. Він повідомляє їм про особливості обслуговування даного бенкету, порядок подавання страв, напоїв, послідовність обслуговування, розподіляє обов'язки між офіціантами, призначає офіціантів для подавання аперитиву, обслуговування в чайному залі, розподіляє офіціантів по секторах і детально пояснює схему обслуговування.

#### Питання для самоперевірки:

1. Які особливості обслуговування гостей під час дипломатичного прийому?

**Домашнє завдання:** дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми.

**Рекомендована література:** підруч. за ред. Архіпова В.В. «Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник» - К.: Центр учбової літератури, 2017; Віктор Архіпов, Валентина Русавська «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», Центр навчальної літератури, 2019.

***Шановні учні! Нагадую, що на виконанні вами завдання чекає моя електронна пошта:***

***[kvasha.n.v@gmail.com](mailto:kvasha.n.v@gmail.com) або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,***

***але не пізніше 20:00***