



СРЕДНО УЧИЛИЩЕ“ХРИСТО БОТЕВ“ С. ГАБАРЕ

общ. Бяла Слатина , ул. “Тома Николов” №1

тел.: 09140 44 41; Директор: 0897 930 415;e-mail: su_gabare@abv.bg

Утвърдил
Марио Николов
Директор СУ „Христо Ботев”

КОНСПЕКТ
УЧЕБНА ПРАКТИКА
ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО В РЕСТОРАНТА СПШ - 11 клас
САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

професия - Готвач,
специалност - Производство на кулинарни изделия и напитки

Изпитни теми:

1. Посрещане и настаняване на гостите. Лист – меню. Консултиране на гостите при избора на меню.
2. Приемане на поръчка от гостите и даване за изпълнение.
3. Изпълнение на поръчка.
4. Изпращане на гостите.
5. Сервиране от ръка.
6. Сервиране на хляб и хлебни изделия.
7. Сервиране на студени предястия.
8. Сервиране на супи.
9. Сервиране на топли предястия.
10. Сервиране на основно ястие с голямо количество твърда част.
11. Сервиране на основно ястие с голямо количество течна част
12. Сервиране на междинни ястия.
13. Сервиране на деликатеси.
14. Сервиране на десерти. Сервиране на плодове.
15. Сервиране на безалкохолни напитки.
16. Сервиране на топли напитки.
17. Сервиране на високо алкохолни напитки. Сервиране на пиво.
18. Сервиране на бели вина. Сервиране на червени вина. Сервиране на шумящи вина.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА: Алексиева Й., Стамов Ст., - „ Сервиране и барманство”
– „ Матком”, София2003г

Изготвил.....
/ Д. Гуцова /