



Утвърдил.....

Марио Николов

Директор СУ „Христо Ботев”

КОНСПЕКТ ПО ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО В РЕСТОРАНТА За XI клас

САМОСТОЯТЕЛНА ФОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

1. Въведение в ресторантьорството. Видове ЗХР
2. Характеристика на процеса на обслужване. Нормативна база
3. Търговски помещения в заведенията за хранене. Поддръждане на търговска зала
4. Средства за работа използвани в търговската зала на заведенията за хранене и развлечение
5. Трапезни съдове-порцеланови, стъклени и метални
6. Прибори за хранене
7. Основни изисквания към обслужващия персонал-униформено облекло
8. Сервиране на храни - хляб и хлебни изделия
9. Сервиране на предястия - топли и студени
10. Сервиране на супи
11. Сервиране на основни ястия. Сервиране на междинни ястия
12. Сервиране на десерти. Сервиране на плодове
13. Транжиране. Фламбиране
14. Сервиране на напитки – топли и студени безалкохолни напитки;
15. Сервиране на високоалкохолни напитки
16. Сервиране на вина
17. Сервиране на пиво
18. Смесени напитки
19. Поднасяне на тютюн
20. Форми на сервитьорско обслужване в търговската зала
21. Обслужване при шведска маса и маса бюфет
22. Организация на обслужване на банкети с пълно и частично обслужване
23. Обслужване на приеми – чай, коктейл, фуршет. Обслужване при други специални случаи – конгреси, симпозиуми, интервюта
24. Обслужване на закуска, обяд, вечеря
25. Организирането на обслужването в хотел
26. Организиране на обслужването в транспортни средства
27. Обслужване в частен дом
28. Форми на самообслужване в търговската зала
29. Същност на качеството на общественото хранене
30. Показатели за качеството на обслужването
31. Използване на електроизчислителна техника
32. Ел.касови апарати, видове и приложение
33. Използване на автоматизирани процесорни системи в процеса на обслужване
34. Използване на електронноизчислителна техника за съставяне на меню в ЗХР