



Утвърдил.....
Марио Николов
Директор СУ „Христо Ботев”

КОНСПЕКТ
РЕСТОРАНПЪОРСТВО РПП – 11 клас
Самостоятелна форма на обучение

1. Причина за трудови злополуки, предотвратяване на инциденти, лична и производствена хигиена.
2. Видове заведения за хранене и развлечения.
3. Търговски помещения, предназначение и обзавеждане.
4. Ресторантско бельо.Трапезни прибори. Трапезни съдове от метал, порцелан, керамика, стъкло. Съдове за напитки.
5. Персонал в ЗХР — основни изисквания, длъжностни характеристики, облекло, принадлежности.
6. Характеристика на гостите, правила за поведение. Бригадна, френска, американска система, румсервиз.
7. подготовка на търговската зала за закуска, обяд и вечеря.
8. Посрещане и настаняване на гостите, поднасяне на лист-меню, консултира- не, вземане на поръчка.
9. Маркиране, начини на заплащане.
10. Видове сервиране — английско, френско, коктейлно, Тайбъл дот.
11. Сервиране на студени предястия и сирена.
12. Сервиране на супи.Сервиране на топли педястия.
13. Сервиране на основни ястия. Сервиране на междинни ястия.
14. Сервиране на десерти и плодове.Сервиране на деликатеси.
15. Сервиране на високоалкохолни напитки.
16. Сервиране на студени безалкохолни напитки. Сервиране на топли безалкохолни напитки.
17. Сервиране на вина.Организация и обслужване в различни видове заведения и транспортни
18. Средства. Румсервиз. Организация и обслужване на специални случаи — банкети и приеми.

Учебници и литература: 1. Доц. Алексиева, Й., Проф. д-р т.н. Стамов, С., Сервиране и барманство, „Матком", София, 1999г. 2. Гутмайер, Щеклер, Зиигел, Ленгер, Сервиране, „Дионис" София, 2005г.