



Утвърждавам:
Директор:
инж. Марио Николов

Конспект

по СЕРВИРАНЕ IX клас
самостоятелна форма на обучение

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

Изпитни теми

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 предястия.
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.

Изготвил.....
/ П. Дамянова /

