Понедельник 25.10.2021 МДК 02.01

Выполнить лабораторную работу и прислать мне на почту (s4dckowa.ol@yandex.ru)

**Практическая работа № 7**

**Тема:** «Отработка умений принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета»

**Цель:** закрепить теоретические знания по правилам приема заказа; Приобрести навык консультации гостей.

**Оснащение занятия**: образцы заказов гостей, карты блюд и напитков, столы и стулья ресторанные, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье

**Последовательность выполнения практического задания:**

1. Запишите как Вы будете подготавливать бар к обслуживанию.
2. Какую посуду, инвентарь расставите и как?
3. Описать как встречаете гостей встретить гостей, проводить их к столу.
4. Что будете рекомендовать

**5 правил записи заказа**

1. Записывай заказ в столбик. Так он будет легче читаться.

2. При фиксировании заказа используй сокращения, принятые в заведении, где ты работаешь, например: салат – с-т, жареный – жар., овощи, овощной – ов. и т.п.

Придумай понятные тебе сокращения. Так ты сэкономишь время.

3. Записывая заказ, отдельно фиксируй заказы разных людей (не забывай о сокращениях). Например: Муж. – с-т столич. Жен. – с-т ов.

шашл. св. судак жар.

Так ты не перепутаешь заказы гостей.

4. При обслуживании ***большой*** группы гостей, присвой каждому гостю порядковый номер, и записывай заказ под номером. Например:

- с-т. Море - пудинг

сок томат. чай ч.

- с-т из кур. печ. - окр.

вода газ Каберне

5. Около блюда записывай индивидуальные пожелания гостя (со льдом, баз масла, со сметаной, без соли, подать сразу и т.п.). Обязательно передавай пожелания гостей на кухню и в бар вместе со встречками!

**Рекомендация напитков к блюдам**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рекомендация к блюдам | Наименование напитка | Температура подачи |
| Острые, жирные холодные закуски | Водка | 4-6оС |
| Легкие холодные закуски | Белые столовые вина | 12-14оС |
| Мясные холодные закуски | Красные столовые вина, сухой вермут | 16-18оС |
| Супы | Крепкие вина: мадера, херес, портвейн | 16-18оС |
| Горячие закуски и блюда из рыбы | Белые столовые вина | 12-14оС |
| Горячие закуски и блюда из мяса | Красные столовые вина | 16-18оС |
| Блюда из домашней птицы | Розовые полусухие вина, полусухие игристые вина | 12-14оС |
| Блюда из овощей | Белые полусладкие вина | 12-14оС |
| Креветки, раки | Пиво | 6-8оС |
| Сладкие блюда | Десертные вина | 16-18оС |
| Мороженое, фрукты | Полусладкие, сладкие сорта игристых вин | 6-8оС |
| Кофе, чай | Коньяк, ликер | 16-18оС |

**Очередность употребления напитков**: легкие вино подается перед крепким, ординарное – перед марочным, белое – перед красным, сухое – перед сладким.

**Написать вывод.**