**Практика**

**Тема**: Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.

**Задание:** Сделать презентацию на данную тему, где наглядно (картинками и текстом) рассказать, как подбираем посуду и приборы к супам, как переливаем, как подаем и как расставляем.

Если нет возможности делать презентацию, то пишем от первого лица, что делает официант при подачи супа.