**Практика**

**Тема**: Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков. Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.

**Задание: Самостоятельно найти все указанные правила и записать (или прислать в вордовском документе).**

То есть:

1. Правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков

2. Подача хлеба и масла

3. Приемы показа блюд и напитков гостю

4. Раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке)

5. Расстановка блюд и напитков на столе.