

УТВЪРДИЛ:

Директор:.....
(М.Георгиева)



КОНСПЕКТ

По сервиране на храни и напитки

11 клас (модулно обучение)

по професия: код 811010 Хотелиер

специалност: код 8110101 Организация на хотелиерството

Подцел 1. Въведение в професията

- Видове ЗХР.
- Етапи на обслужване в ЗХР.
- Специализирани изрази в професията на сервитьора.
- Видове гости и правила за поведение.

Подцел 2 . Персонал в ЗХР

- Структура и длъжностни характеристики на персонала.
- Работно облекло.
- Принадлежности на сервитьора.

Подцел 3 . Технологично обзавеждане

- Търговски помещения.
- Технологично оборудване.

Подцел 4. Инвентар и средства, използвани при сервирането

- Покривки и салфетки
- Съдове. Прибори. Чаши.
- Други принадлежности за сервиране.
- Подготовка на инвентара /mise en place/.

Подцел 5 . Подготовка на търговската зала според случая

- Подготовка на залата в ресторант.
- Подготовка на масата за закуска, обяд и вечеря.
- Подготовка на залата за провеждане на кетърингови събития.

Подцел 6. Сервиране на храни

- Подготовка на масата според случая.
- Основни практически правила на сервиране.
- Форми на сервитьорско обслужване.
- Сервиране на храни и специалитети.

Подцел 7. Сервиране на напитки

- Напитки.
- Оптимална температура за сервиране и консумация.
- Сервиране.

Подцел 8. Меню. Лист-меню

- Видове.
- Оформяне на лист-меню.
- Видове хранене.

Подцел 9. Работа с ресторантърски софтуер

- Касови апарати и системи за отчитане.
- Форми на заплащане с клиенти.
- Оформяне и издаване на сметка.

Подцел 10. Организиране на мероприятия

- Мениджмънт и организация на мероприятия.
- Обслужване на специални случаи.

Подцел 11 Организация и обслужване на бара

- Видове.
- Персонал на бара.
- Обзавеждане. Подготовка за работа
- Методи за приготвяне на напитки.

ИЗГОТВИЛ: В.Бежанова