

**Государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение Ярославской области
Рыбинский промышленно-экономический колледж**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ
« СЕРВИРОВКА СТОЛА
К ПРАЗДНИКУ
1 АПРЕЛЯ – ДЕНЬ СМЕХА»**

**По профессиональному модулю
ПМ.05.
Профессия 16399 Официант**

Выполнила: Зеленская Надежда
Группа : О-3

Преподаватель: Богачёва Галина
Валентиновна

Предприятие общественного питания — общее название организации, которая оказывает услуги общественного питания посредством: производства кулинарной продукции, её реализации и организации питания различных групп населения.



Кафе — предприятие по организации питания и отдыха посетителей с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом продукции.





DJC.com.ua
Днепропетровская Еврейская Община



78.com.ua

ДЕТСКОЕ КАФЕ

Детские кафе может представлять собой как самостоятельное заведение, так и отдельное помещение при ресторане. Важно, чтобы кафе это было адаптировано для детей разных возрастов. Это существенно расширит контингент его маленьких посетителей.



ДЕТСКОЕ



МЕНЮ



Чизбургер
бургер с куриной котлетой,
салат из овощей (заправка на выбор)
и картофелем фри
соус на выбор

178/84/43/3
159-00



Зайчик ужин
куриные котлетки
с картофелем фри

90/50/30
98-00



Картошечка фри
с котлеткой
говядина/свинина

80/100/5
110-00



Волшебный супчик
с домашней лапшой
и курочкой

100/20/5
40-00



Пюре с куриными
котлетками

90/50/5
110-00



Пюре с куриным
шашлычком

60/50/5
100-00



Пицца
(сосиски, сыр, помидоры)

250 гр
120-00



Сырники
с мороженым

90/100
90-00



Сырники
с вареньем

90/20
50-00



Шашлык
(свинина, цуккини, перчик)

60/20/20
120-00



Рекомендовано
детям до 12 лет



Шашлык из рыбы
(лосось, цуккини, пюре, зелень)

60/20/20/50
140-00



КАФЕ СЛАСТЁНА

Атмосфера торжества - это особый мир. Чтобы ее создать, нужна работа настоящих специалистов. Вне зависимости от того, выберите вы готовый сценарий или закажете уникальную праздничную программу, можете быть уверены, что получите настоящее шоу с яркой сюжетной линией и тематическим реквизитом.



ПРИГЛАШЕНИЕ

Дорогой друг приглашаю тебя на весёлый праздник улыбок , который состоится 1 апреля в кафе «Сластёна» в 17:00. Буду ждать! Принеси рисунок на тему «Поделись улыбкою своей» и получишь сладкий подарок.



ПОДГОТОВКА ЗАЛА К ОБСЛУЖИВАНИЮ



САЛФЕТКА «КРОЛИК»

1. Квадратную салфетку складываем пополам, потом еще раз в том же направлении, чтобы получить длинный узкий прямоугольник.
2. Складываем его пополам, чтобы наметить центральную линию. Вдоль этой линии загибаем верхние углы.
3. По пунктирной линии складываем нижние углы.
4. Левый и правый углы загибаем к диагонали.
5. Переворачиваем и отгибаем нижний угол.
6. Левый и правый углы отогнуть назад (один – в карман другому).
7. Вытягиваем ушки кролику и пристраиваем на тарелку.





Рис. 1
Салфетку сложить 2 раза горизонтально пополам, краями вверх.

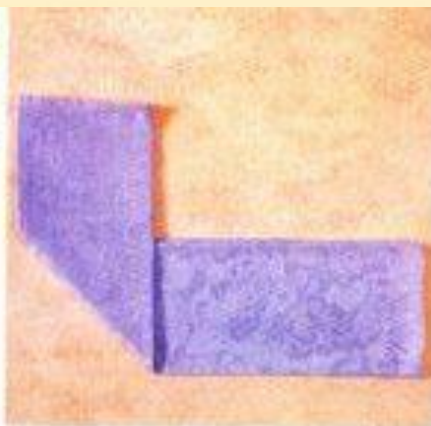


Рис. 2
От середины оба конца салфетки заложить по диагонали наверх.



Рис. 3
Внешний угол по диагонали сложить в сторону середины.



Рис. 4
Правый и левый углы отогнуть в сторону середины.

Рис. 5
Сложенную салфетку перевернуть и проложить ленточку по самому широкому месту.

Рис. 6
Нижний уголок салфетки от самого широкого места отогнуть наверх.

Рис. 7
Голову зайчика отогнуть назад и завязать ленточку.

Рис. 8
Расправить зайчика.



МЕНЮ

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены.



СОСТАВЛЕНИЯ ДЕТСКОГО МЕНЮ

1. Детское меню не должно содержать острые, жирные, тяжёлые, солёные, копчёные блюда во избежание всевозможных неприятностей со стороны желудочно-кишечного тракта. Такая пища явно не является полезной для детского организма!
2. Использовать для приготовления еды только свежие и высококачественные продукты.
3. Проявить фантазию: сделать интересное, по-настоящему праздничное оформление блюд и оригинальную сервировку стола.
4. В качестве салатной заправки использовать сметану, всевозможные растительные масла, натуральный йогурт.
5. Подавать блюда к детскому столу лучше всего порционно: салаты разложить в тарталетки, креманки; мясо, бутерброды-канапе подавать наколотыми на шпажки.
6. Дети употребляют очень много жидкости, поэтому позаботьтесь о достаточном количестве питья. Лимонады и прочие газированные напитки замените компотом, соком, морсом, негазированной минеральной водой, травяным чаем. Подавайте напитки в красивых стаканчиках с коктейльными трубочками.
7. Пусть на столе будет побольше разнообразных фруктов.

Наименование

Холодные блюда и закуски

Закуска «Грибные башенки» (слоеное тесто, шампиньоны, лесные грибы, чеснок, яйцо).



Бутерброды «мышки»

(батон, масло, сыр, колбаса копченая).



Канapé «Радуга» (карбонат, сыр, майонез, салат листовой, огурец свежий, ананас).



Салат «Арлекино»

(колбаса копченая, яичные блины, морковь, майонез)



Салат «Фантазия» (куриное филе, яйца, лук, шампиньоны, масло растительное)



Горячие закуски

«Помидоры черри в пармезановом креме»

(помидоры черри, сыр пармезан, мед, сливки)



Куриные мини-шашлычки

Вторые горячие блюда

Тефтели куриные в томатном соусе

Картофель запечётый

Сладкие блюда

Пудинг «Шляпник» (рисовый пудинг с орехами и клубничным джемом)

Свежие фрукты в вазе (Мандарины, бананы, яблоки, груши)

Горячие напитки

Чай

Горячий шоколад

Холодные напитки

Морс

Коктейль молочно - шоколадный

Мучные и кондитерские изделия

Блинчики с яблочным вареньем

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной

Вода минеральная

Сок мультифрукт



МЕТОДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОФИЦИАНТАМИ

Метод обслуживания официантами применяется в ресторанах, барах, закусочных, а также некоторых столовых (при санаториях, домах отдыха и т.д.). При этом процесс обслуживания потребителей, начиная с их встречи и заканчивая расчетом, производится официантами.



АКТ НА БОЙ, ЛОМ, УТРАТУ

Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов за
01.04 2016г.

Наименование посуды и приборов	Единица, шт.	Лом, бой, утрата	Цена, руб.	Сумма, руб.
Стакан для сока	3	бой	200	600
Стакан для воды	1	бой	200	200
Креманки	2	бой	250	500
Вилки столовые	1	лом	15	15
Пирожковая тарелка	1	бой	150	150
Итого				1465



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

