

Доброе утро!





Сервировка стола

Культура поведения за столом





*Сервировка – это подготовка стола к
приему пищи*





Столовые приборы





Столовые приборы





Столовая посуда



Чайник



Сахарница



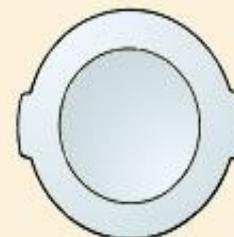
Молочник



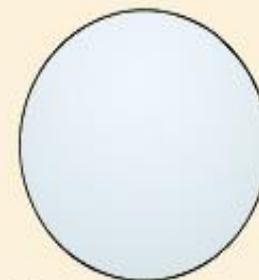
Чашка
с блюдцем



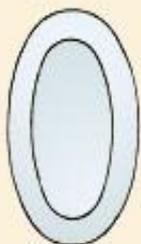
Поднос для пирожных



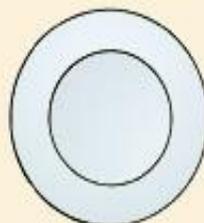
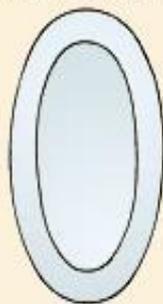
Блюдо для
пирожных



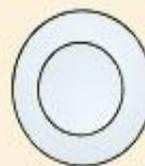
Блюдо для торта



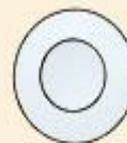
Блюда для мяса



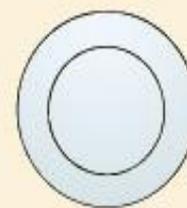
Столовая
тарелка



Тарелка для
салата или
пирожных
(средняя)



Тарелка
для хлеба
(маленькая)



Тарелка для
супа (глубокая)



Чаша для
компота



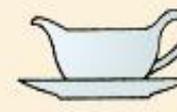
Миски для овощей



Миска для салата



Чаша для супа



Соусница



Супница



Столовая посуда





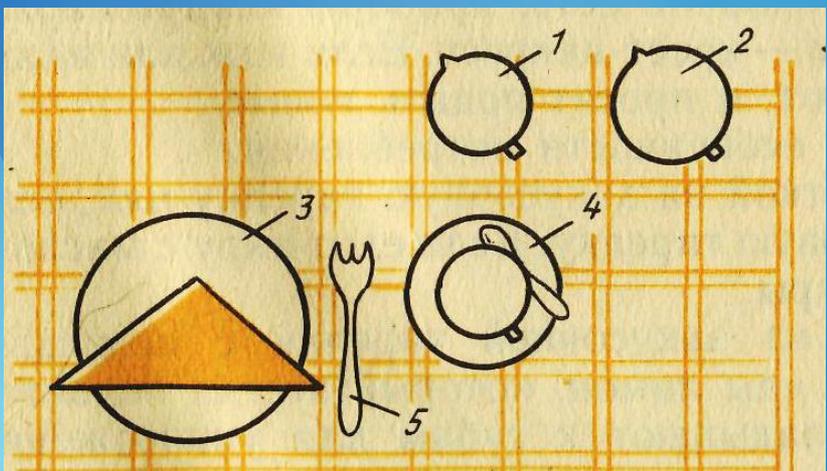
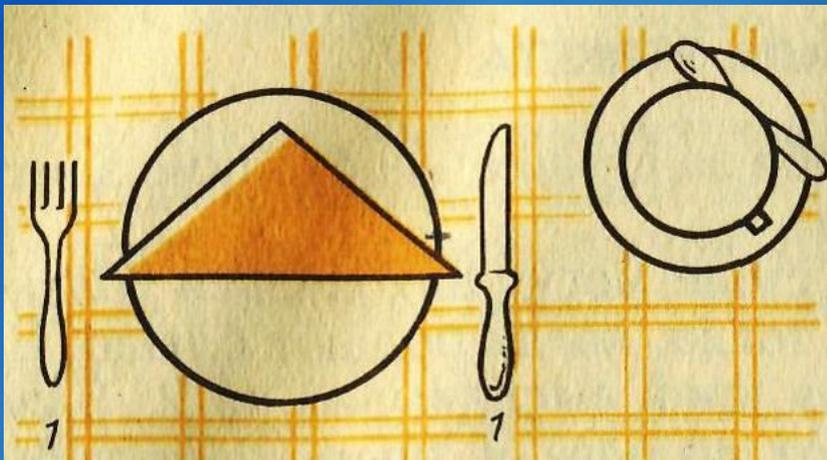
Основные правила сервировки

- Тарелки и приборы подбирают в зависимости от меню
- Есть блюда, которые едят только вилкой, в этом случае ее кладут справа от тарелки зубцами вверх
- Если едят вилкой и ножом – нож справа лезвием к тарелке, вилка слева от тарелки





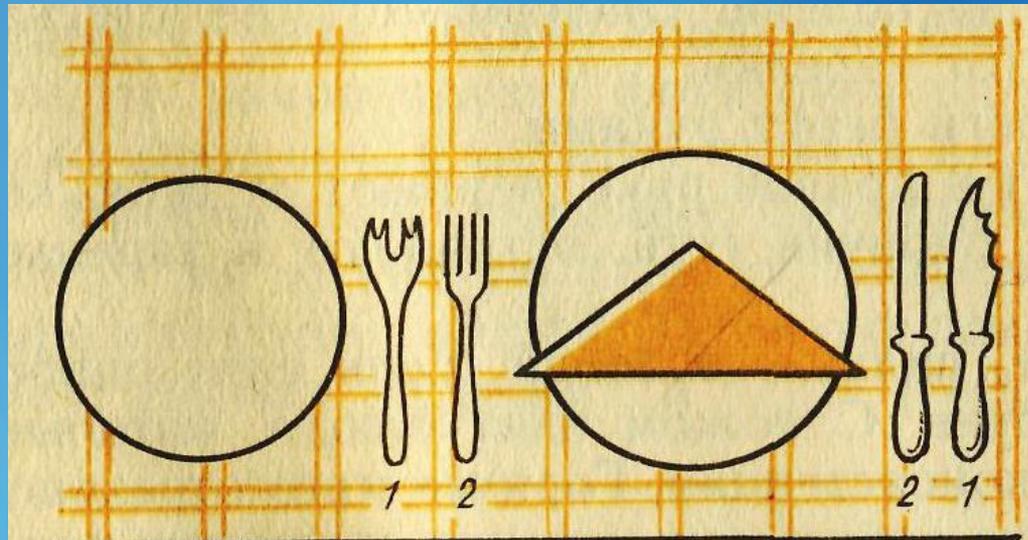
Основные правила сервировки





Основные правила сервировки

- Если позволяет место на столе, слева от тарелки ставят пирожковую тарелку
- Тарелки и приборы ставят на расстоянии 2 см от края стола. Центры пирожковой и основной тарелок находятся на одной линии





Основные правила сервировки





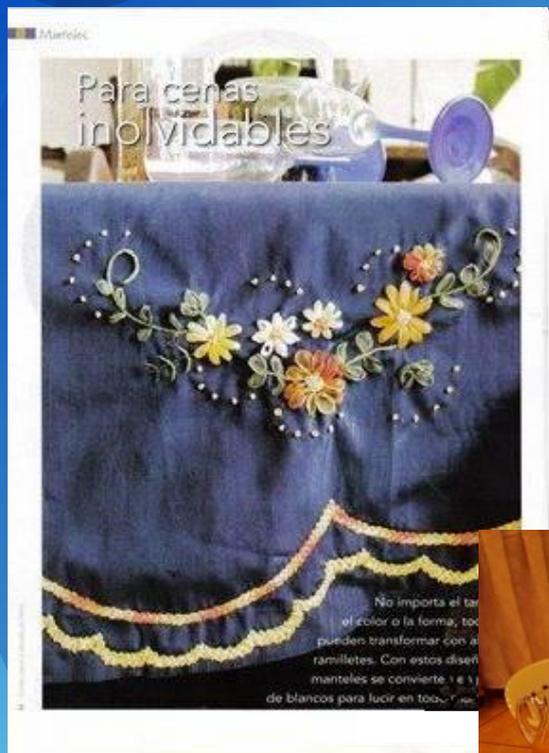
Последовательность сервировки стола

- Накрой стол скатертью
- Расставь тарелки, разложи приборы
- Разложи салфетки, расставь приборы для специй
- Расставь бокалы для напитков
- Расставь блюда общего пользования



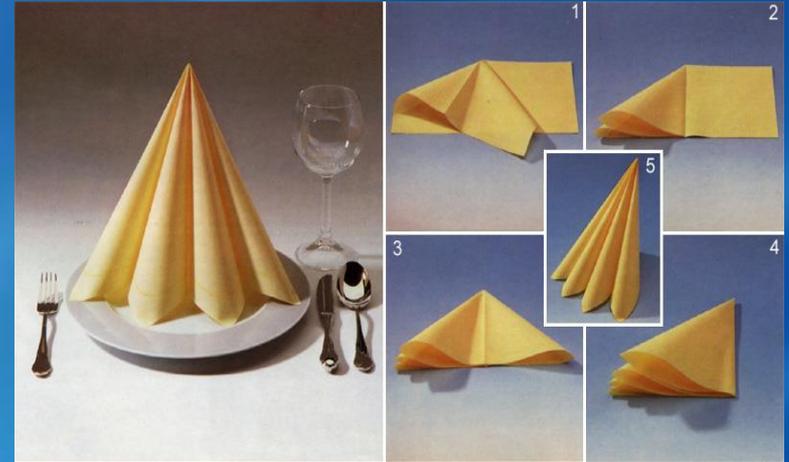
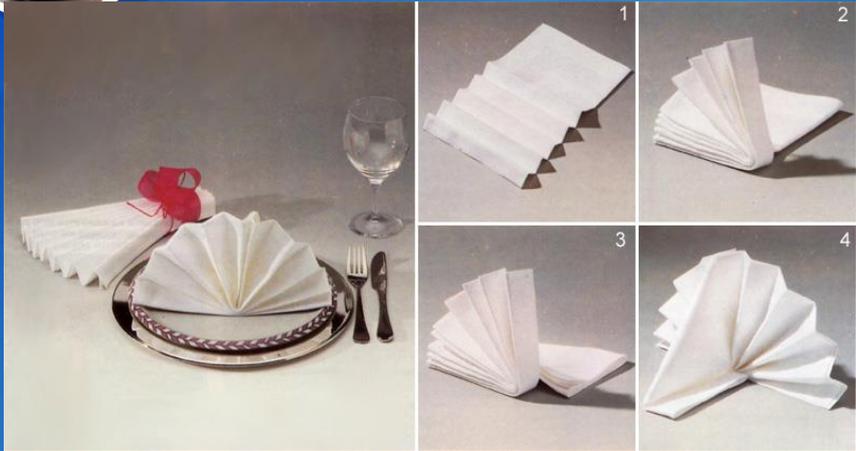


Скатерть – платье для стола





Как сложить салфетки





Сервировка стола





Белое рождество





Новогодний стол



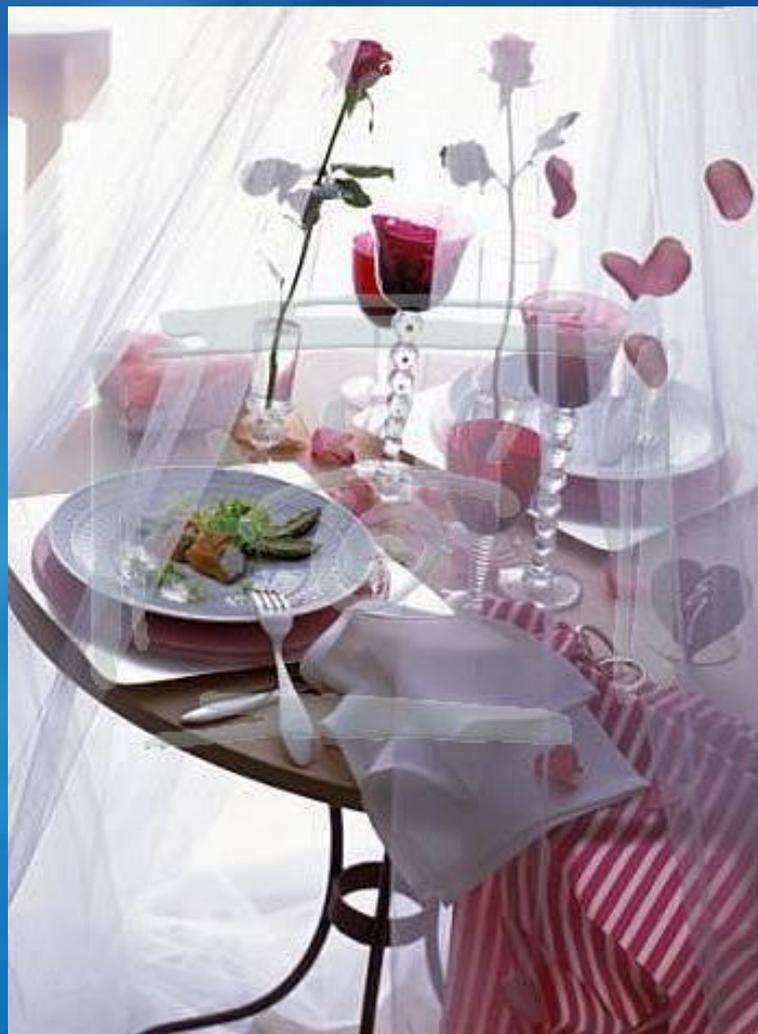


Новогодний стол





День святого Валентина



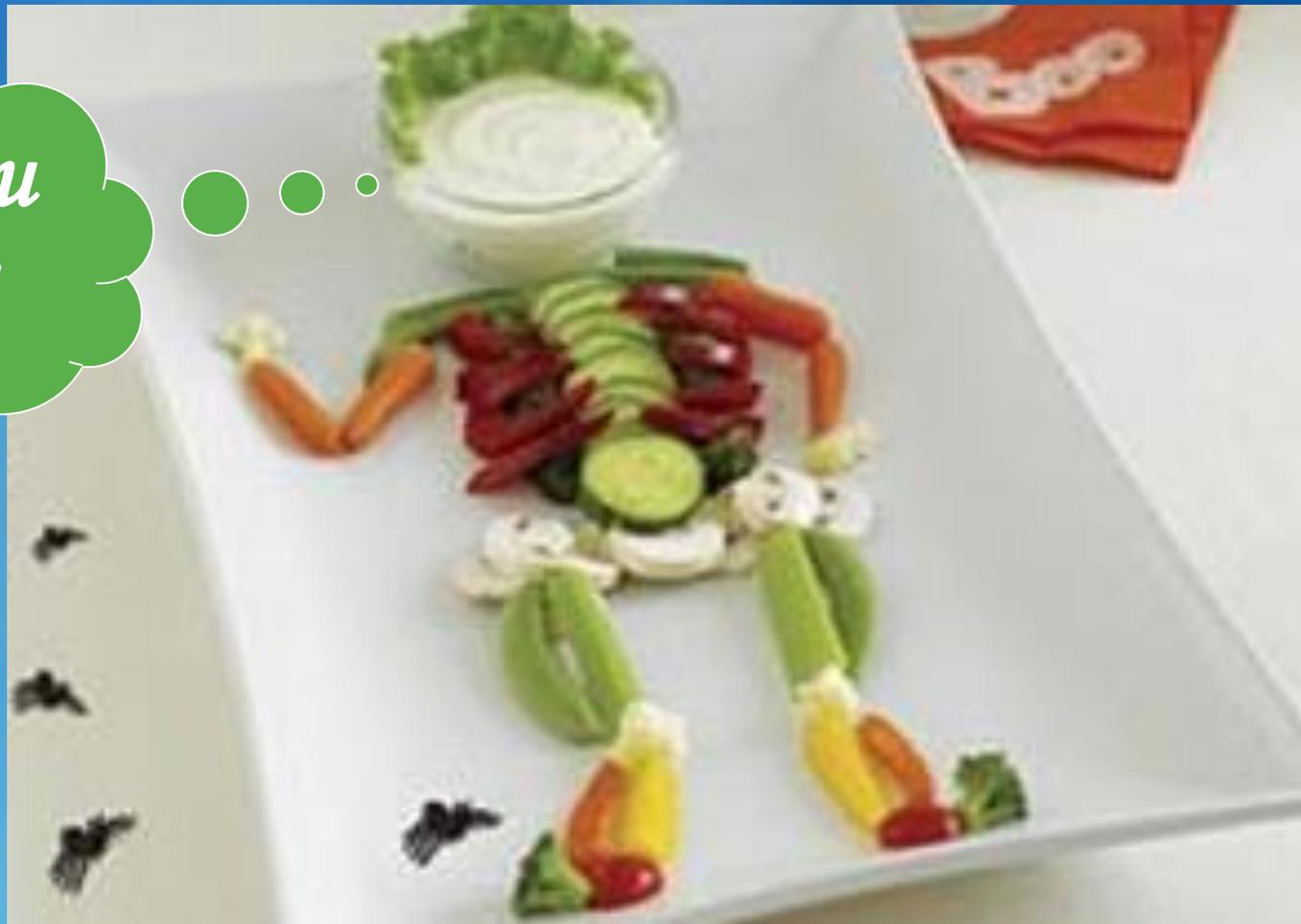


Пасхальный стол





*Удачи
вам!*





Правила поведения за столом

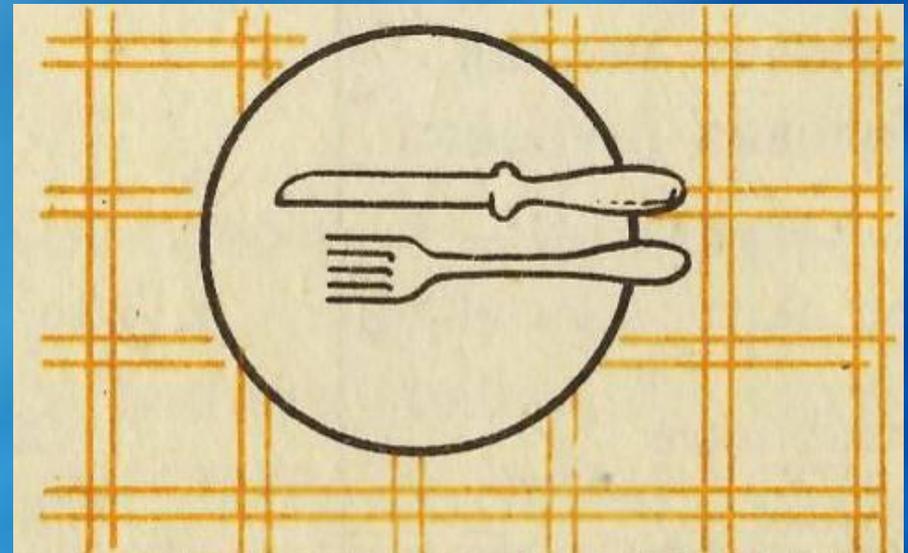
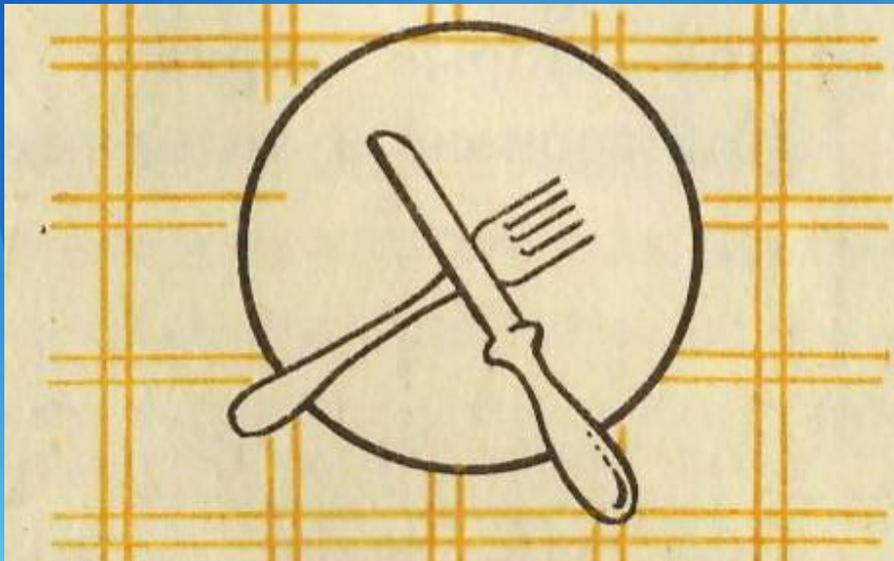
- Не класть локти на стол
- Сидеть прямо, не раскачиваясь на стуле
- Жевать с закрытым ртом, не чавкать
- Не дуть на горячую пищу
- Все, что едят ложкой, едят от себя, тарелку наклоняют от себя
- Не едят ложкой то, что едят вилкой, мягкую пищу едят только вилкой, без ножа
- Вилку держат в левой руке, нож в правой
- Горячее мясо не нарезают сразу, а отрезают по кусочку





Правила поведения за столом

Если еда прервана, приборы кладут на тарелку накрест, если закончена – параллельно ручками в одну сторону



Хлеб кладут не на скатерть, а на тарелку, отламывая маленькие кусочки



Основы столового этикета

1. Ты садишься за сервированный разнообразными столовыми приборами стол, перед тобой на тарелке лежит накрахмаленная салфетка. Что ты будешь с ней делать?

- А. Разверну и положу на колени
- Б. Разверну и положу на грудь



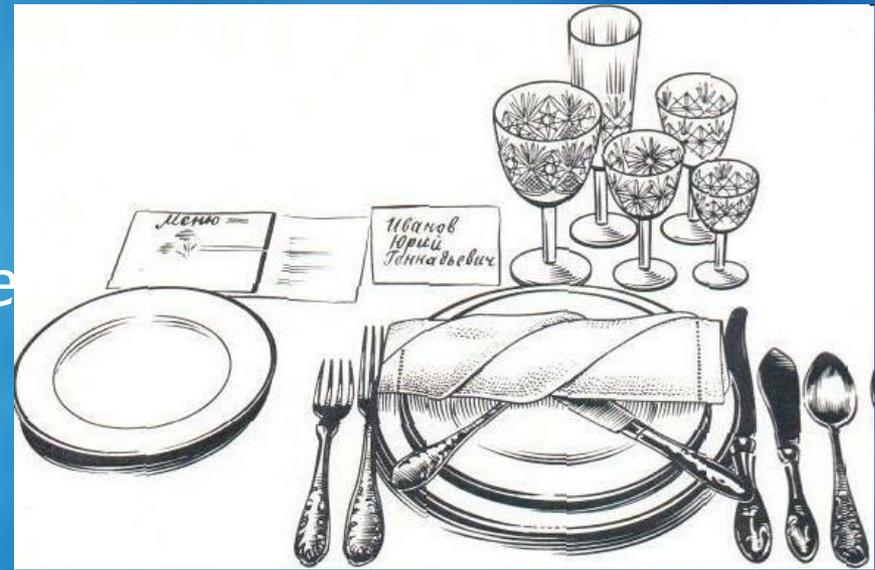


Основы столового этикета

2. У твоей тарелки лежит несколько ножей и вилок. Какими приборами ты воспользуешься сначала?

А. Теми, что лежат дальше от тарелки

Б. Теми, что лежат ближе к тарелке





Основы столового этикета

3. Тебе подали второе мясное блюдо. Как ты будешь есть его?

А. Сразу разрежу весь кусок мяса на мелкие кусочки

Б. Буду резать мясо на кусочки постепенно, по мере того, как буду их съедать





Основы столового этикета

4. Можно ли в гостях взять второй раз понравившееся блюдо?

А. Можно

Б. Это неприлично

5. Если ты хочешь попробовать блюдо, которое стоит далеко от тебя, как ты поступишь?

А. Не буду никого утруждать и дотянусь до него сама

Б. Попрошу соседей передать его мне



Основы столового этикета

6. Принято ли в гостях съесть все, что лежит в твоей тарелке?

А. Съесть надо все

Б. Часть кушанья надо оставить на тарелке

7. Если тебе не нравится предлагаемая в гостях еда, как ты поступишь?

А. Поблагодарю хозяйку за внимание и откажусь, не объясняя причины отказа

Б. Объясню хозяйке, почему я не хочу предложенного блюда



Основы столового этикета

8. Как надо брать хлеб из хлебницы?

А. Рукой

Б. Вилкой



9. Ты обедаешь в кафе, где обслуживает официант. Ты закончила обедать и хочешь показать официанту, чтобы он убрал тарелку. Что ты сделаешь?

А. Положу нож и вилку параллельно друг другу ручками вправо

Б. Положу нож и вилку на тарелке накрест



Ответы теста

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
А	5	5	0	5	0	5	5	5	5
Б	0	0	5	0	5	0	0	0	0

40 - 45 баллов – отлично

30 - 35 баллов – хорошо

20 - 25 баллов – удовлетворительно

0 - 15 баллов - плохо



*Спасибо за
работу!*

