

Przedmiot: Obsługa konsumenta

Klasa II K

TECHNIKI I METODY SERWOWANIA

Drogi Uczniu zaczynamy omawiać metody serwowania potraw. Rozróżniamy następujące metody serwowania potraw: serwis z półmisek i serwis talerzowy. Trzy godziny lekcyjne poświęcimy na omówieniu serwisu z półmisek.

Temat: Serwis z półmisek – serwis francuski

Cel:

- uczeń wie na czym polega serwis francuski typu a i serwis francuski typu b
- uczeń zna trzy podstawowe chwyt (chwyt szczypcowy płaski, chwyt z rozstawionymi sztuczkami, chwyt kleszczowy)

Temat do przeczytania wraz z ilustracjami w podręczniku „Obsługa konsumenta” WSIP str. od 82 do 84.

Temat: Serwis z półmisek – serwis angielski

Cel:

- uczeń wie na czym polega serwis angielski,
- uczeń zna procedury przygotowania dodatkowego stolika,
- dokładanie potraw na talerze (dwa sposoby)
- terminy: tran żerowanie, filetowanie i flambiowanie

Temat do przeczytania wraz z ilustracjami w podręczniku „Obsługa konsumenta” WSIP str. od 86 do 88.

Temat: Serwis z półmisek – serwis rosyjski

Cel: uczeń potrafi scharakteryzować serwis rosyjski.

Temat do przeczytania wraz z ilustracjami w podręczniku „Obsługa konsumenta” WSIP str. 88.

Ćwiczenia do wykonania po zapoznaniu z materiałami

Lp.	Nazwa serwisu	Kolejność wykonywanych czynności	Specyficzne cechy. Zastosowanie	zalety	Wady lub trudności w stosowaniu
1	Serwis francuski typu A				
2	Serwis francuski typu B				
3	Serwis angielski				
4	Serwis rosyjski				

Wykonane prace proszę przesłać na adres mailowy: danuta.jarosz@vp.pl w temacie wpisując przedmiot, klasa, imię i pierwszą literę nazwiska oraz numer z dziennika ucznia.

Wykonanie pracy dowolne – ćwiczenia można uzupełnić w wersji pisma na komputerze, zdjęcia ręcznego pisma na papierzeitp.