

Kl.3M

Przedmiot: obsługa konsumentów w gastronomii

Temat: Zasady serwowania przystawek.

Zagadnienia do opracowania:

- 1.Cechy przystawek,
- 2.Podział przystawek,
- 3.Naczynia sztucze do podawania przystawek,
- 4.Techniki podawania przystawek (nakrycia do przystawki, kierunki obsługi przy podawaniu przystawek)
- 5.Podawanie dodatków do przystawek.

Materiały do opracowania tego tematu zostaną umieszczone na waszej grupie klasowej.

Pozdrawiam

Agnieszka Markus-Gąsiorowska