

Zagadnienia na egzamin poprawkowy

PODSTAWY OBSŁUGI KONSUMENTA

1. Bielizna stołowa – podział, charakterystyka.
 - obliczanie wymiarów obrusów i długości skirtingów.
2. Zastawa stołowa – podział i charakterystyka zastawy ceramicznej, szklanej i metalowej.
3. Sztućce – podział i charakterystyka.
4. Dodatkowy sprzęt stołowy.
5. Pielęgnacja i przechowywanie zastawy stołowej.
6. Technika nakrywania stołów .
 - schematy pierwszego nakrycia do śniadania, obiadu i kolacji.
7. Tace kelnerskie – podział , zastosowanie, zasady przenoszenia zastawy stołowej.
8. Kolejność podawania potraw (menu nowoczesne)
 - dobór podstawowy win do potraw
9. Karty menu – podział, charakterystyka.
 - układ dań w karcie menu
 - obowiązkowe informacje w karcie menu
 - zasady tworzenia kart menu, język, pisownia.
10. Menu – rodzaje, charakterystyka.
 - menu nowoczesne
 - menu klasyczne
 - zasady zestawiania menu
11. Planowanie zastawy stołowej i sztućców do podanego menu.
12. Sposoby ustawiania stołów na bankiety zasiadane.
 - Obliczanie długości stołu dla podanej liczby gości.