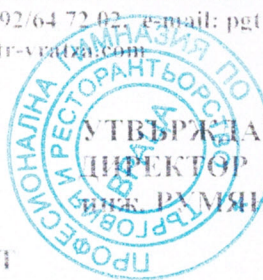


ПРОФЕСИОНАЛНА АКАДЕМИЯ ПО ТЪРГОВИЯ И РЕСТОРАНТБОРСТВО

ВРАЦА, УЛ. "ХРИСТО СМИРНЕНСКИ" №3

тел. /факс: 092/64 80 46; 092/64 72 02, e-mail: pgr_vratza@abv.bg

www.pgr-vratza.com



ПОТВЪРЖАВАМ:
ДИРЕКТОР ПЕТР ВРАЦА
ТАНЕ РАУМЯНА ПЕТРОВА

КОНСПЕКТ
ПО СЕРВИРАНЕ, МШ, XII КЛАС

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „Хотелшперство, ресторантьорство и кетъринг“; код: 811
ПРОФЕСИЯ: „Готвач“; код: 811070
СПЕЦИАЛНОСТ: „Производство на кулинарни изделия и напитки“; код: 8110701

1. Организация на обслужването в заведенията за хранене
2. Средства за работа, използвани в ЗХР
3. Работно облекло и изисквания към сервитьора. Характеристика на гостите
4. Правила на поведение в обществото, при сервиране и на масата
5. Професионални принадежности
6. Посрещане и настаняване на гостите. Поднасяне на лнет- меню.
7. Приемане на поръчка от гостите и предаване за изпълнение
8. Изпълнение на поръчката. Изпращане на гостите.
9. Основни технически правила на сервирането.
10. Култура на поддръждане и външен вид на масата
11. Сервиране на студени предястия.
12. Сервиране на супи.
13. Сервиране на хляб и хлебни изделия.
14. Сервиране на сирена.
15. Сервиране на топли предястия.
16. Сервиране на основни ястия
17. Сервиране на междинни ястия. Сервиранена деликатеси.
18. Сервиране на десерти. Сервиране на плодове.
19. Сервиране на безалкохолни напитки
20. Сервиране на топли напитки
21. Сервиранена пиво и високоалкохолни напитки
22. Сервиране на бели вина. Сервиранена червени вина
23. Сервиране на десертни вина. Сервиране на игуяци вина
24. Организация на обслужванена закуска, обяд и вечеря.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

Алекенева Й., СтамовСт. – “Сервиране и барманство”, “Матком”, София 2003 г.

Изпитна комисия:

1. ипж. Цветана Ценова
2. ипж. Петя Явчик
3. ипж. Боряна Николова
4. ипж. Цветомира Иванова
5. Димитрина Тодорова
6. Маргарита Григорова