

Практическая работа 5.

Тема: Правила получения посуды, приборов, столового белья.

1. На подносах в зал доставляют посуду:

<i>Фарфоровую</i>
<i>Стеклянную</i>

2. При доставке посуды на трехъярусной тележке располагают:

	<i>На верхнем ярусе</i>	<i>На среднем ярусе</i>
<i>Столовые приборы</i>		
<i>Тарелки, приборы для специй</i>		

3. В отделениях серванта размещают:

	<i>В верхних отделениях</i>	<i>В средних отделениях</i>	<i>В нижних отделениях</i>
<i>Тарелки</i>			
<i>Приборы</i>			
<i>Столовое белье</i>			

4. Середину и днище тарелки полируют:

<i>Правой рукой, удерживая левой</i>
<i>Левой рукой, удерживая правой</i>

5. При полировке рюмку, бокал, фужер держат через ручник:

<i>За бок</i>
<i>За ножку</i>

6. Большим пальцем через ручник полируют:

<i>Внутреннюю часть рюмки, фужера</i>
<i>Наружнюю часть рюмки, фужера</i>

7. Внутреннюю часть бокала полируют:

<i>Через ручник большим пальцем</i>
<i>Проталкивая внутрь конец ручника и поворачивая его там</i>

8. При полировке приборов:

<i>Ножи держат лезвием от себя</i>

<i>Ножи держат лезвием к себе</i>

<i>Вилки держат зубцами вниз</i>

<i>Вилки держат зубцами вверх,-</i>

9. Пятна от воды на посуде, приборах непосредственно перед полировкой можно обработать:

<i>Подышав (подув) на них</i>

<i>Протерев их влажным полотенцем</i>

10. Отполируйте посуду: тарелки фужеры бокалы рюмки

11. Отполируйте столовые приборы:

- НОЖИ
- ВИЛКИ
- ЛОЖКИ