

Przykładowe rozwiązanie zadania praktycznego z informatora

TYTUŁ

Projekt realizacji prac związanych z przygotowaniem i organizacją obsługi przyjęcia z okazji oficjalnej wizyty delegacji sześciu krajów w Polsce oraz wykonanie pierwszego nakrycia stołu.

ZAŁOŻENIA

- rodzaj przyjęcia: przyjęcie okolicznościowe - z okazji oficjalnej wizyty w Polsce delegacji sześciu krajów,
- uczestnicy przyjęcia: w skład każdej delegacji wchodzi cztery osoby, stronę polską reprezentuje sześć osób – łącznie 30 osób,
- miejsce przyjęcia - restauracja dysponująca stołami o wymiarach 80x120cm i 80x80cm, w sali konsumenckiej o powierzchni ok. 100 m²
- rozpoczęcie przyjęcia – godz. 19⁰⁰
- potrawy: aperitif, uroczysty obiad,
- dodatkowe informacje: podczas obiadu będą wygłoszone krótkie przemówienia,
- do dyspozycji: szkic sali konsumenckiej, wykaz potraw i napojów, wykaz naczyń szklanych, wykaz sztuców,
- należy dobrać: bieliznę stołową, zastawę stołową, sprzęt;
- do opracowania: projekt realizacji prac związanych z obsługą przyjęcia,
- do wykonania: pierwsze nakrycie stołu na cztery osoby.

WYKAZ PRAC WCHODZĄCYCH W SKŁAD PRZYGOTOWANIA OBSŁUGI KELNERSKIEJ I JEJ WYKONANIA

1. opracowanie oferty kulinarnej,
2. ustawienie stołów,
3. ustalenie miejsc przy stole,
4. przygotowanie propozycji dekoracji stołu,
5. opracowanie planu obsługi gości,
6. przygotowanie wykazu bielizny, zastawy stołowej i sprzętu,
7. sporządzenie harmonogramu podawania potraw i napojów,
8. przygotowanie pierwszego nakrycia stołu.

PROPOZYCJA MENU

Proponuję, uwzględniając oprawę i charakter przyjęcia oraz wykaz potraw i napojów, menu:

Przekąska zimna

Rolada z karpia w galarecie z rodzynekami i warzywami i sosem czosnkowo – rozmarynowym

Zupa

Barszcz biały z grzybami leśnymi

Danie główne 1

Pieczeń cielęca w sosie z kurek, ziemniaki z wody z masłem koperkowym, sałata zielona po polsku

Danie główne 2

zawód: kelner
przykładowe rozwiązanie zadania

Przepiórki duszone w miodzie pitnym z sosem migdałowo – śliwkowym z marchewką karotką z wody, bukietem salat i kopytka

Deser

*Plonąca antonówka smażona w miodzie i trójniaku z konfiturą truskawkową
Sernik krakowski*

Napoje

Kompot jabłkowo – żurawinowy

Woda stołowa

Kawa espresso

Herbata liściasta

Alkohole

aperitif: wino musujące

wódka do zimnej przekąski: wytrawna stołowa o smaku specjalnym

wino do dania głównego 1: białe wytrawne

wino do dania głównego 2: czerwone wytrawne

Dodatki

Pieczyno mieszane

PLAN USTAWIENIA STOŁU I USTALENIE MIEJSC PRZY STOLE

Miejsce dla jednego gościa przy stole powinno wynosić 60 do 75cm, odległość pierwszego zestawu nakryć od krawędzi stołu powinna wynosić od 45 do 55 cm. Ponieważ w trakcie przyjęcia będą wygłaszane przemówienia, należy ustawić krzesła dla gości w taki sposób, aby żaden z gości nie siedział do nikogo tyłem - przewiduję ustawienie stołu w kształcie litery U i rozmieszczenie gości po zewnętrznej stronie stołu.

Potrzebna do rozmieszczenia 10 nakryć długość boku stołu wynosi $9 \times 70 \text{cm} + 2 \times 45 \text{cm} = 720 \text{cm}$, czyli należy ustawić w podstawie 6 stołów i po 5 stołów w ramionach. Łącznie 16 stołów o wymiarach 80x120cm.

Miejsca ustalone dla poszczególnych gości należy oznaczyć umieszczonymi przed nakryciem wizytówkami z imieniem i nazwiskiem oraz proporczykami z barwami narodowymi poszczególnych krajów. Polacy, jako gospodarze zajmą miejsca centralne oraz ostatnie przy stole.

PROPOZYCJA DEKORACJI STOŁU

W centralnym miejscu stołu proponuję umieścić owalną dekorację kwiatową w kolorze biało—czerwonym, a po jej obu stronach świece; na ramionach stołu po 2 mniejsze kompozycje kwiatowe, a między nimi świece.

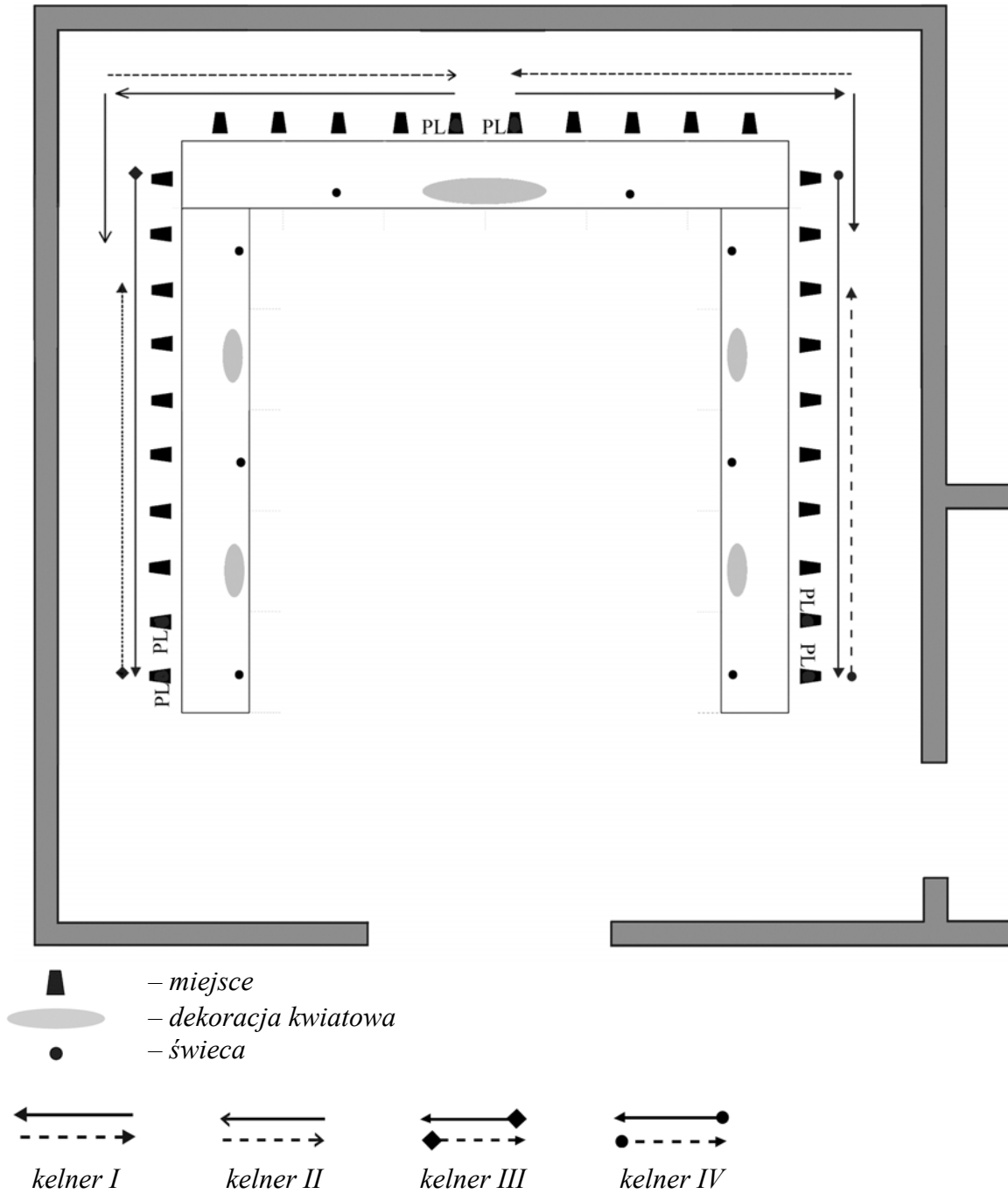
PLAN OBSŁUGI GOŚCI

Należy zaplanować, że przyjęcie będzie obsługiwać 4 kelnerów tak, aby 7 – 8 gości obsługiwał jeden kelner.

Kelnerzy będą podawać potrawy i napoje zgodnie z ustaloną kolejnością pracując w dwu kierunkach tak, aby żaden gość nie odczuł braku troski ze strony obsługi.

Przewidziana jest wymiana nakryć przed deserem. Kelnerzy będą korzystać z pomocników, wózków kelnerskich i do flambirowania. W trakcie przyjęcia przebywają w pobliżu stołu będąc gotowi do serwowania napojów na życzenie gości. Na bieżąco usuwają wykorzystaną zastawę dbając o estetykę stołu w trakcie całego przyjęcia.

SZKIC SYTUACYJNY OBSŁUGI GOŚCI



WYKAZ BIELIZNY, ZASTAWY STOŁOWEJ I SPRZĘTU

Do nakrycia stołów należy przygotować:

molton 730x90cm – 1szt. i 610x90cm – 2szt.

obrusek stołowy biały 780x 140cm – 1szt. i 660x140cm - 2szt. +zapas

skirting o długości 1920cm

serwetki płócienne 60x60cm - 60szt.

Do podania potraw i napojów należy zgromadzić naczynia porcelanowe, szklane i sztucze z zapasem minimum 30%

naczynia porcelanowe:

talerz płaski ø 21cm – 30szt.

talerz płaski ø 17cm – 30 szt.

bulionówka z podstawką – 30 szt.

talerz płaski ø 27cm – 60szt.

salaterka okrągła – 12szt.

talerz płaski ø 17cm – 30szt.

sosjerka – 20szt.

talerz płaski ø 15cm – 30szt.

talerz patera ø 33cm – 9szt.

dzbanek do kawy – 10szt. o pojemności 500cm³

filiżanka z podstawką do kawy mokka – 30szt.

cukiernica – 12szt.

dzbanek do wrzątku – 15szt.

czajniczek do herbaty – 30szt.

filiżanka z podstawką do herbaty – 30szt.

naczynia szklane:

kieliszek do wina musującego nr 2 – 30 szt.

kieliszek do wódki nr 6 – 30szt.

kieliszek do wody nr 1 – 30 szt.

kieliszek do wina białego nr 5 – 30 szt.

kieliszek do wina czerwonego nr 3 – 30 szt.

kompotierka nr 16 – 30 szt.

talerzyk – podstawka – 30 szt.

dzbanek do wody – 12 szt.

sztucze dla gości:

widelec i nóż do ryb nr 4 – 30 szt.

łyżka średnia do bulionu nr 9 – 30 szt.

widelec i nóż do dania głównego z zestawu nr 1 – 60 szt.

łyżka do kompotu nr 13 – 30 szt.

łyżka i widelec z zestawu nr 3 – 30 szt.

łyżeczka do cukru nr 11 – 12szt.

widelczyk do ciast nr 26 – 30 szt.

łyżeczka nr 12 – 30 szt.

łyżeczka nr 10 – 30 szt.

zawód: kelner
przykładowe rozwiązanie zadania

sztućce do serwowania potraw:

sztućce nr 27 – 12 szt.

łyżka i widelec nr 15 – 10 szt.

łyżka nr 6 – 5 szt.

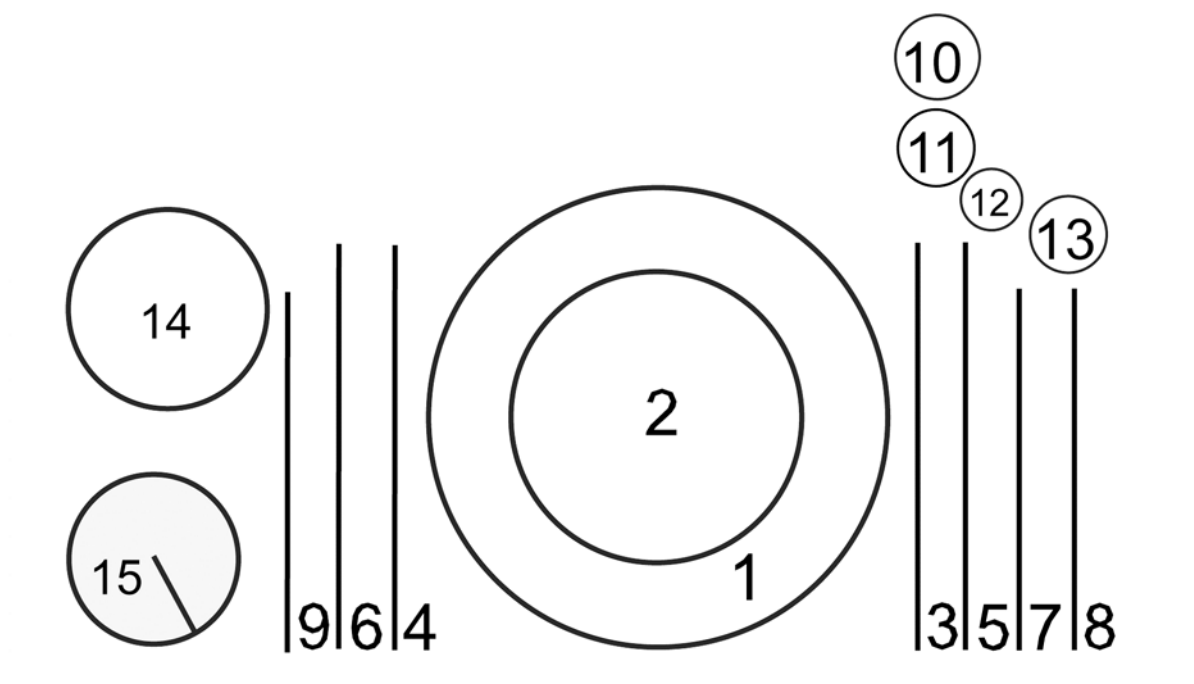
inne:

wizytówki – 30 szt., proporczyki – 30 szt., podtalerz – 30 szt., menaż do przypraw – 12 szt.,
lichtarze – 8 szt., świece – 24 szt., dekoracje kwiatowe, wózek kelnerski 4 szt, wózek do
flambirowania 1 szt, tace kelnerskie antypoślizgowe

**HARMONOGRAM PODAWANIA POTRAW I NAPOJÓW Z OKREŚLENIEM
CZASU I SPOSOBU ICH PODANIA.**

<i>Potrawa lub napój</i>	<i>Czas podania</i>	<i>Sposób podania</i>
<i>aperitif – wino musujące</i>	<i>19⁰⁰ – 19¹⁵</i>	<i>metoda francuska – podanie tacy z napojem do pobrania przez gości</i>
<i>przemówienie powitalne 19¹⁵ – 19³⁰</i>		
<i>przekąska zimna</i>	<i>19³⁰ – 19⁴⁵</i>	<i>ustawiona na stole przed rozpoczęciem przyjęcia</i>
<i>wódka</i>		<i>metoda francuska – nalewanie do kieliszków gości</i>
<i>zupa</i>	<i>19⁴⁵ – 20⁰⁰</i>	<i>metoda niemiecka – podawanie wyporcjowanej zupy w bulionówkach</i>
<i>dania główne 1</i>	<i>20⁰⁰ – 21⁰⁰</i>	<i>metoda francuska – serwowanie dań na talerze gości</i>
<i>dania główne 2</i>		<i>podana wieloporcjowo – ustawiona na stole w salaterkach</i>
<i>sałata, bukiet sałat</i>		<i>metoda niemiecka – podany jednoporcjowo w kompotierkach</i>
<i>kompot</i>		<i>metoda francuska – nalewanie do kieliszków gości</i>
<i>wino białe wytrawne wino czerwone wytrawne</i>		
<i>przemówienia 21⁰⁰ – 21³⁰</i>		
<i>(zmiana nakrycia stołowego na deserowe)</i>		
<i>deser</i>	<i>21³⁰ – 22⁰⁰</i>	<i>podany wieloporcjowo – ustawiony na stole na paterach</i>
<i>sernik krakowski</i>		<i>metodą francuską (po flambirowaniu) serwowanie na talerzyki gości</i>
<i>antonówka</i>		<i>metoda francuska – nalewanie do filiżanek</i>
<i>kawa</i>		<i>ustawiony wrzątek w dzbankach i podawanie esencji w czajniczku</i>
<i>herbata</i>		
<i>woda</i>		<i>ustawiona na stole w dzbankach przed rozpoczęciem przyjęcia</i>

SCHEMAT PIERWSZEGO NAKRYCIA STOŁU



1 -- podtalerz

2 – talerz do przystawki

3 i 5 – noże do dań głównych

4 i 6 – widelce do dań głównych

7 – łyżka do bulionu

8 – nóż do ryb

9 – widelec do ryb

10 – kieliszek do wina czerwonego

11 – kieliszek do wina białego

12 – kieliszek do wódki

13 – kieliszek do wody

14 – talerz do pieczywa

15 – serwetka złamana w stożek

DOKUMENTACJA Z WYKONANIA PRAC

Wykonałam pierwsze nakrycie stołu (dostępnego na stanowisku egzaminacyjnym) na cztery osoby zgodnie ze schematem nakrycia zaproponowanym w projekcie realizacji prac. Uwzględniłam zaproponowane w projekcie menu, kolejność i sposób podawania potraw oraz dostępne na stanowisku elementy nakrycia stołu.

Opis efektu wykonania:

- *blat stołu przykryty moltonem,*
- *stół nakryty obrusem białym zwisającym ze wszystkich stron stołu nie więcej niż 25-30cm,*
- dla każdego z czterech gości:*
 - *podtalerz ustawiony w odległości 1,5cm od brzegu stołu,*
 - *odległość ustawienia nakrycia dla jednej osoby od brzegu stołu nieznaczna (mała),*
 - *odwrotna kolejność ułożenia sztućców do kolejności podawania potraw,*
 - *kieliszek do alkoholu do 1 dania głównego ustawiony nad nożem do niego,*
 - *pozostałe naczynia szklane ustawione w kolejności ich wykorzystania:*
 - *naczynie do alkoholu podawanego do przekąski i wody w kierunku miejsca dla gościa od kieliszka do alkoholu podanego do 1 dania głównego,*
 - *naczynie do alkoholu podanego do 2 dania zasadniczego za kieliszkiem kieliszka do alkoholu podanego do 1 dania głównego ku środkowi stołu,*
 - *sztućce ułożone w ilości 4 po prawej i 3 po lewej stronie,*
 - *talerz do pieczywa ustawiony na wysokości końcówki widelca do dania głównego,*
 - *jednakowe odstępy pomiędzy nakryciami,*
 - *dekoracja (kompozycja kwiatowa) umieszczona w centralnym miejscu stołu,*
 - *serwetki złamane w stożek, umieszczone w miejscu nie ograniczającym obsługi gości.*