

Domeniul – Turism și alimentație

Calificarea – Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație / Bucătar / Cofetar-patiser

Modulul 4 – Sisteme de servire

Clasa – X profesională

Leția – Servirea deserturilor

Prof. – Pădure-Todiriță Gabriela

FIȘĂ DE LUCRU – Servirea deserturilor

Răspundeți următoarelor cerințe de lucru:

1. Servirea deserturilor la platou se face pe partea:

- a) dreaptă a clientului
- b) stângă a clientului

2. Transportul deserturilor se face pe mâna:

- a) dreaptă
- b) stângă

3. Servirea deserturilor la farfurie se face pe partea:

- a) dreaptă a clientului
- b) stângă a clientului

4. Fructele care se recomandă a fi spălate și de consumatori sunt:

- a) mere și caise
- b) struguri și cireșe
- c) căpșunele și zmeura
- d) alunele de pădure

5. Debarasarea obiectelor de inventar și a resturilor de desert se face pe partea:

- a) dreaptă a clientului
- b) stângă a clientului

6. Realizați așezarea obiectelor de inventar (linguriță, furculiță, cuțit, farfurie, pahar de apă, șervețel) pentru servirea unui client cu un desert comandat format din fructe și prăjitură (conform descrierii din materialul suport pus la dispoziție). Faceți o poză și trimiteți-o profesorului pe platforma classroom, în privat.

7. Realizați așezarea obiectelor de inventar (linguriță, farfurie, șervețel, pahar de apă) pentru servirea unui client cu un desert – Prajitură Diplomat (conform descrierii din materialul suport pus la dispoziție). Faceți o poză și trimiteți-o profesorului pe platforma classroom, în privat.