

Wykonaj prezentację obsługi gościa metodą niemiecką i francuską

serwis niemiecki

- nazywany serwisem talerzowym lub metodą amerykańską

* układanie sztućców, talerzyk do masła z nożem do zakąsek

* przystawki na talerzach oraz wino

* zupy w talerzach, bulionówkach, filiżankach

* dania główne, surówki

* ciasta i desery na talerzykach, pucharkach

* podawanie herbaty w filiżance z dodatkami

* podawanie kawy w filiżance z dodatkami oraz ciastkiem

serwis francuski

- metoda francuska A (pełna) i B (niepełna lub uproszczona)

* serwowanie wina- A

* serwowanie wina- B

* podawanie zupy z wazy

* serwowanie potrawy z półmiska- A

* serwowanie potrawy z półmiska- B

* aranżacja potrawy na talerzu (mięso, sos, składniki skrobiowe, warzywa)

* podawanie tortu