**Klasa 3 a**

Nauczyciel mgr inż. Marta Grabowska

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem n.m.grabowska@ptz.edu.pl

**Przedmiot: Obsługa klientów gastronomii**

Data realizacji: 20. 10. 2020 roku

Liczba godzin: 2

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Zastawa stołowa – metalowa i ceramiczna**

1.Podział zastawy stołowej

2.Cechy ceramicznej zastawy stołowej

3.Rodzaje i zastosowanie talerzy płaskich i głębokich (wraz ze średnicą )

4.Ceramiczna zastawa stołowa – charakterystyka i zastosowanie

5.Dodatkowa ceramiczna zastawa stołowa

7.Metalowa zastawa stołowa – Rodzaje i zastosowanie

8.Dodatkowa metalowa zastawa stołowa

9.Rodzaje i zastosowanie sztućców:

a). klasycznych

b). specjalnych

c).serwisowych

Notatkę proszę sporządzić w zeszycie przedmiotowym.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Usługi gastronomiczne REA / WSiP, str.154 -160 i 166 - 173 lub

Usługi gastronomiczne WSiP, str.128 - 140