**Klasa 3 a**

**Nauczyciel mgr inż. Marta Grabowska**

W przypadku pytań jestem dostępna pod adresem [n.m.grabowska@ptz.edu.pl](mailto:n.m.grabowska@ptz.edu.pl)

**Przedmiot: Obsługa klientów gastronomii**

Data realizacji: 27.10.2020 roku

Liczba godzin: 2

**Tematyka do opracowania:**

**Temat: Szklana zastawa stołowa.**

1.Rodzaje i zastosowanie kieliszków i szklanek

2.Dodatkowa szklana zastawa stołowa

3.Sprzęt pomocniczy

Polecenia:

1.Narysuj i opisz charakterystyczne cechy kieliszków do podawania: koniaku, likieru, grappy, martini, wermutu, wina musującego i czerwonego.

2.Napisz zastosowanie wybranej zastawy szklanej: karafka, tumbler mały i duży, goblet, pokal

i menaż.

Proszę sporządzić notatkę z lekcji w zeszycie przedmiotowy oraz przesłać na adres mailowy zadania z poleceń do 01.11.2020 roku, godz.15.00.

Prace odesłane po tym terminie, będą ocenione na stopień niedostateczny.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Usługi gastronomiczne REA / WSiP i

Usługi gastronomiczne WSiP.

**Temat: Czyszczenie i przechowywanie zastawy stołowej.**

1.Etapy procesu mycia zastawy stołowej

2.Zasady polerowania zastawy stołowej

3.Przechowywanie zastawy stołowej w rozdzielni kelnerskiej i magazynie

Proszę sporządzić notatkę z lekcji w zeszycie przedmiotowym.

Do opracowania wykorzystaj podręcznik szkolny:

Usługi gastronomiczne REA / WSiP.