

ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

MODULUL : BAZELE RESTAURATIEI

„DOTAREA SALONULUI RESTAURANT”



PROIECT DIDACTIC

DOMENIUL DE PREGĂTIRE: Turism și Alimentație

MODULUL: „Bazele restauratiei”.

TEMA LECȚIEI : „**DOTAREA SALONULUI RESTAURANT**”

TIPUL LECȚIEI : lecție de fixare și consolidare a cunoștințelor.

TIMP ALOCAT : 50 minute

LOCUL DE DESFAȘURARE: laborator.

CLASA : Clasa a IX – a B

DATA : 20 mai 2016

PROF.: Prodana Angelica

Unitatea de competență :

UC 18 – Pregătirea salonului restaurant în vederea primirii clienților.

Competențe individuale :

- ✘ Recunoaște și denumește mobilierul, materialele, vasele și ustensilele necesare.
- ✘ Specifica rolul fiecăruia și modul corect de utilizare.
- ✘ Utilizează în comunicare termenii specifici gastronomiei.

Obiective operaționale: *la sfârșitul lecției, elevii vor fi capabili să:*

O1: Să știe dotările din salonul de restaurant: mobilierul, utilajele, inventarul de lucru și de servire.

O2: Să poată face enumerarea celor mai folosite vase și ustensile folosite în salonul de servire.

O3: Să cunoască rolul obiectelor de inventar folosite în salonul restaurant.

Strategia didactică :

- ☞ **Metode și procedee didactice:** conversația, discuția colectivă, expunerea, explicația, învățarea prin descoperire, observarea dirijată, jocul didactic.
- ☞ **Forme de organizare:** frontal, individual, pe grupe.
- ☞ **Locul de desfășurare a activității:** laborator.
- ☞ **Mijloace de învățământ** : prezentare Power Point, flip-chart, planșe, fișe de lucru, fișe de documentare.

DEȘFAȘURAREA ACTIVITĂȚII DIDACTICE

Momentul lecției	Compe tențe	Activitatea profesorului	Activitatea elevului	Metode didactice	Mijloa ce de învața mant	Forme de organiz are	Forme de evaluare
Moment organizatoric	2 min	Salută elevii. Face prezența și notează absenții	Răspund la salut. Anunță elevii absenți.	Conversații	Catalogul clasei.	Frontal	-
Anunțarea temei și a obiectivelor	3 min	Anunța tema lecției și obiectivele urmărite – „Dotarea salonului restaurant” - vom fixa cunoștințele din lecțiile anterioare,, .	Ascultă, notează în caiete titlul lecției.	Explicația	Tabla Creta Caiete Pixuri	Frontal	-
Dirijarea predării – învățării-evaluării O1	30 min	Incepe prezentarea PowerPoint „ Vase si ustensile de bucatarie”, apoi întreabă elevii „ce știu despre dotarea salonului de servire,, ?	Răspund : -mobilierul; -utilajele de servire; Inventarul de servire, -inventarul textil. In același timp urmăresc prezentarea PPT. .	Conversația, Observația, Explicația	Laptop Flip-chart	Frontal Individual	Oral
O2 O3		Întreabă „ce cuprinde mobilierul din saloanele de servicie,, ? Solicita elevilor să spună care este deosebirea dintre mesele de serviciu (consolele) și mesele gheridon.	Elevii enumera obiectele de mobilier: *mese; *scaune;* taburete; *canapele; * mese gheridon; * mese de serviciu; *cuiere; - mesele de serviciu sunt fixe, așezate lângă stalpii de rezistență ai salonului sau de-a lungul pereților și au rolul de suport,, pentru vesela curată, lenjeria de schimb, din salon și a listelor meniu; -mesele gheridon sunt mobile, au înălțimea cât a meselor din restaurant, dar blatul este ½ din cel al unei mese patrate, respectiv 40/80cm sau	Conversația Explicația Dialogul PPT Conversația euristica	Laptop Flip-chart Planșe Fișe de lucru Marker e	Frontal Individual	Oral

		<p>„Ce utilaje de servire cunoașteți și ce rol au,, ?</p> <p>„Ce rol au <i>loveratoarele</i> și <i>placile șofante</i>,,?</p> <p>„Ce reprezintă <i>inventarul de servire</i> și pentru lucru,,?</p> <p>„Ce știți despre <i>vesela</i>,,?</p>	<p>50/100cm și sunt destinate operațiilor de: prezentare, tranșare, flambare și servire la masa (în fața) clientului . -utilajele de servire sunt utilizate pentru : *pastrarea,*desface-rea și * prezentarea preparatelor și a bauturilor ,la temperatura necesara. Acestea sunt : *liniile de autoservire,*vitri- nele de prezentare și minivitrinele, *caru- cioarele, * lovera- toarele,* placile șofante, *chafing dish-ul (aparatură pentru pastrarea la cald a preparatelor) -loveratoarele sunt destinate incalzirii farfuriilor la tempera- tura de 60* C,iar placile șofante ,pastrarii la cald (tot 60* C) a platourilor cu preparate culinare.</p> <p>Inventarul de lucru și de servire cuprinde totalitatea obiectelor de inventar necesare efectuării corespunzătoare a tuturor serviciilor din U.A.P. și include: * vesela,*tacamurile, *sticlaria,* lenjeria, *accesoriile de servi- ciu și *obiecte diver- se . Raspund : vesela cuprinde totalitatea vaselor utilizate la masa clientului pentru pastrarea,transport ul și servirea prepara- ratelor și a bauturilor. Vesela include:platouri,tavi ,tacamuri,farfurii,</p>	<p>Explicați a</p> <p>Dialogul</p> <p>Conversa ția</p>	<p>Laptop</p> <p>Flip- chart</p> <p>Planșe</p> <p>Marker e</p> <p>Fișe de docum entare</p>	<p>Frontal</p> <p>Individ ual</p>	<p>Oral</p>
--	--	--	--	--	--	---------------------------------------	-------------

		<p>„Ce cuprinde sticlaria,,?</p>	<p>pahare,cani,cești,ceainice,supiere,legumiere,sosiere,boluri,salatiere,coșulețe,lușuri,etc.</p> <p>Raspund : sticlaria cuprinde obiectele din sticla,semi-cristal și cristal și include : *pahare, *cani,* carafe.</p>				
		<p>„Ce știți despre paharele utilizate frecvent la masa, pentru ce fel de bauturi se folosesc și ce capacitate au,,?</p>	<p>Raspund :cele mai utilizate pahare sunt cele pentru apa-capacitatea 150-250ml ,pentru vin alb-100-125 cm, pentru vin roșu-125-150ml și pentru bautura aperitiv-75-150ml.</p>	Explicația	Laptop		
		<p>„Care sunt principalele tacamuri din dotarea restaurantelor,,?</p>	<p>Raspund:principalele tacamuri utilizate in restaurante sunt: 1-tacamul mare,format din lingura mare,furculița și cuțit mare-pentru ciorba,respectiv-preparat de baza; 2-tacamul pentru gustare, de dimensiuni mai mici decat tacamul mare; 3-tacamul pentru desert-din lingura,furculița și cuțit , mai mic decat cel pentru gustare; 4-tacamul pentru pește-din furculița-care are despartitura dintre furcheții de la mijloc,mai lunga decat celelalte și cuțit-cu lama mai lata ,crestat puțin spre varf ,pe muchia mai groasa,iar manerul curbat la baza lamei; 5-tacamul pentru fructe-din cuțit și furculița-mai mici decat cel pentru</p>	Conversația	Flip-chart	Frontal	Oral
				Dialogul	Planșe	Individual	
					Fișe de documentare		
					Marker e		

		<p>desert; 6-lingurițele, pentru: ceai, cafea, prăjituri, înghețata, iaurt, bauri racoritoare; 7-tacamurile speciale-lingura pentru :supe, creme, consommuri, tacamurile pentru: raci, homari, stridii, melci, icre negre, lamaie; 8-tacamuri ajutatoare-pentru tranșat, pentru salata, pentru filetat, foarfece pentru pasari și pentru ciorchinii de struguri, lingura pentru sos, lușurile, palete pentru tort, clește pentru zahar, clește sau lingura pentru înghețata;</p> <p>Raspund: lenjeria pentru restaurant cuprinde totalitatea materialelor textile, folosite de catre clienți sau de catre lucratorii unității fețe de masa, moltoane, naproane, carpe de șters, șorțuri;</p> <p>Raspund :ancarul reprezinta șervetul de serviu al ospatarului și se utilizeaza pentru manipularea obiectelor de inventar in timpul servirii;moltonul este o husa aszata sub fața de masa –pentru ca aceasta sa nu aluneca și pentru a atenua zgomotele, iar napronul are rol decorativ și de protecție a feței de masa și se</p>	<p>Explicația</p> <p>Conversația</p> <p>Dialogul</p>	<p>Laptop</p> <p>Flip-chart</p> <p>Planșe</p> <p>Marker e</p> <p>Fișe de documentare</p>	<p>Frontal</p> <p>Individ ual</p>	<p>Oral</p>
	<p>„Ce cuprinde <i>lenjeria pentru restaurant</i>„?</p> <p>„Ce reprezinta <i>ancarul, moltonul, napronul</i> și pentru ce sunt utilizate„?</p>					

			confeționează după forma și mărimea mesei, cu 10 cm mai mare decât blatul mesei.				
Feed-back - ul	12 min	Impartea clasa în 4 grupe, iar fiecare grupă își va alege un lider. Afișează pe flip-chart o coală pe care este desenat un copac cu ramuri și frunze; rădăcina va reprezenta sala restaurant, ramurile- echipamentul din restaurant, iar frunzele- dotările acestuia sunt completate cu numele unor obiecte de inventar învățate. Li se cere grupelor să-și trimită, pe rând, liderii la „Copacul ideilor”, iar ceilalți să-i ajute să facă copacul „roditor”, prin completarea frunzelor.	Se va desfășura pe tot parcursul activității prin dialogul continuu dintre profesor și elevi	Explicația Demonstrarea Conversația euristica Dialogul Joc didactic: „Copacul cu idei”, .	Flip-chart Planșe Marker e	Pe grupe Individual	Orala Aplicație demonstrativă
Momentul final	3 min	Notează elevii în catalog și anunță titlul următoarei ore „Tipuri de mise-en-place”, . Saluta elevii la plecare.	I-au cunoștința de notele primite. Notează pe caiete titlul anunțat.. Răspund la salut.	Comunicarea Dialogul	Catalogul clasei Caietele	Frontal	

Intocmit :prof. Prodana Angelica

MOBILIERUL DIN DOTAREA SĂLI DE SERVIRE

Mobilierul trebuie sa fie trainic si realizat din materiale rezistente, care sa asigure un timp de folosire îndelungat, sa fie igienic, usor de întreținut si de exploatat. Din aceasta categorie fac parte:

- ◆ *mese pentru servit*
- ◆ *mese tip pentru autoservire*
- ◆ *scaune, canapele, tabureti, fotolii*
- ◆ *mese de serviciu (console)*
- ◆ *mesele gheridon*



B. UTILAJUL TEHNOLOGIC PENTRU SERVIRE

Acest tip de utilaj este necesar pentru efectuarea diferitelor operatii de prezentare si servire în unitatile reprezentative:

- ◆ *caruciorul pentru prezentare servire*
- ◆ *caruciorul pentru transportul farfuriilor cu preparate*
- ◆ *distribuitor pentru farfurii calde*
- ◆ *frigider de mâna*
- ◆ *frapiere*

C. INVENTARUL TEXTIL DIN DOTAREA SALONULUI

În dotarea unitatilor clasice si cu specific, un rol important îl are inventarul textil, în alegerea caruia trebuie sa se îmbine într-o perfecta armonie culorile, dimensiunile, eficienta economica. Poate fi din damasc sau din tesaturi din amestec. Principalele obiecte din material textil sunt:

✘ *fete de masa* - confectionate din damasc, cu dimensiuni clasice, **cu circa 40 - 60 cm mai late decât blatul mesei**; tot aici intra si *fileurile*, care pot fi cu 60 cm mai late ca blatul mesei sau *fileuri duble*, pâna la pardoseala pe ambele parti.

✘ *naproane* - confectionate din acelasi material textil, **cu 10 cm mai mari decât blatul mesei**

✘ *servete de masa* - **cu dimensiuni de 55 x 55 cm, 60 x 60 cm.**; mai pot fi folosite si în alte scopuri în procesul servirii: acoperirea cosuletelor cu pâine, pentru tavi si platouri etc.

✘ *servete de serviciu (ankare)* - confectionate din pâna alba cu dimensiunile **55 x 55 cm**, pentru manipularea obiectelor de inventar în procesul servirii

✘ *moltoane (huse)* - confectionate din material textil grosier, de culoare alba, cu dimensiunile egale cu cele ale tablei mesei, **croite sub forma de husa**; destinatia este de a fixa fata de masa pe table (împiedica alunecarea fetei de masa) si de a amortiza zgomotul în timpul asezarii veselei pe masa

✘ *cârpe pentru sters praful*

✘ *cârpe speciale pentru sters vesela*

✘ *mochete, covoare pentru pardoseala*

✘ *draperii si perdele*

✘ *huse pentru scaune*



D. INVENTAR PENTRU SERVIRE (VESELĂ)

Pentru buna desfasurare a activitatii în procesul servirii, unitatile de alimentatie publica trebuie sa fie dotate cu inventar necesar din toate grupele de vesela, corespunzator profilului si nivelului de încadrare al unitatii. Vesela trebuie sa fie confectionata din material rezistent si cu o estetica adecvata.

E. Vesela din portelan, faianta, ceramica

Farfurille - cu ajutorul lor se manipuleaza si se servesc toate sortimentele de preparate culinare. Se utilizeaza urmatoarele tipuri de farfurii:

☞ *farfuria întinse mari suport la mese: 26 -34 cm .*

☞ *farfuria întinse mari pentru servirea preparatelor de baza: 24 -26cm / 26-30 cm.*

☞ *farfuria adânci pentru servirea preparatelor lichide cu diametrul de 24 cm și capacitate 300 - 400 g portia*

- ☞ *farfurii întinse mijlocii, pentru gustari reci si calde: 20 cm*
- ☞ *farfurii întinse mici pentru desertul de cofetarie - patiserie: 16 cm*
- ☞ *farfurie suport cesti ceai si cafea: 11 - 13 cm*
- ☞ *farfurie pentru unt si gem: 8 cm*



Platourile - au destinatie multipla: manipulare, prezentare si servirea preparatelor la masa consumatorilor, prezentarea preparatelor în expozitii, miniexpozitii etc. Forma si dimensiunile platourilor pot fi diferite:

- ☞ *forma dreptunghiulara:* cu lungimea de 25 - 35 - 50 cm latimea de 25 - 30 cm
- ☞ *forma ovala:* cu lungimea de 25 - 35 cm si latimea de 15 - 20 cm
- ☞ *forma rotunda:* cu diametrul de circa 30 cm



Supierele - pot fi de diferite forme si capacitati (2 - 6 portii) si au ca destinatii manipularea si servirea preparatelor lichide la masa consumatorilor (supe, ciorbe); se aduc de la sectie la masa pe farfuria suport întinsa sau pe tavi metalice.

Salatierele - sunt de forma patrata, adânci, cu o capacitate de 1 - 4 portii de salata a 200 - 250 g portia; destinatia lor este de a prezenta si servi la masa consumatorilor toate sortimentele de salate; salatierea se duce la masa pe tava si se aseaza în fata furculitei, înainte sau odata cu aducerea preparatului culinar.

Ravierele - au forma ovala si sunt folosite la servirea tuturor sortimentelor de salate fierte, coapte, în aspic; au capacitate 1 - 2 - 3 portii la 150/200 g.

Bolurile (castroanele) - se folosesc în servirea sortimentelor de compoturi, dar si la prezentarea apei calde cu lamâie, la masa consumatorilor, dupa servirea diferitelor preparate din carne de miel, pui, peste; mai pot fi folosite si la servirea preparatelor lichide - supe, creme, consomeuri, situatie în care se vor prezenta pe tavi cu suport farfurioara.

Serviciile pentru ceai - setul unui serviciu trebuie sa cuprinda: cani, ceainice, cafetiera, laptiera; se aduc la masa pe tavi si se aplica serviciul de catre ospatar sau se lasa pe masa pentru a se servi consumatorii.; cestile pentru ceai - cacao au capacitati între 200 - 250 ml, iar pentru cafea naturala 100ml.

Ogieretele - se prezinta la masa consumatorilor în timpul servirii preparatelor care necesita dezosarea (peste, pui, raci); se aseaza în fata farfuriei de servire; au forma de semiluna.

Sosierele si dozierele de mustar - Sosierele sunt destinate prezentarii si servirii sortimentelor de sosuri reci sau calde la masa consumatorilor, unde sunt aduse pe suport odata cu preparatul; au forma ovala, cu picior si toarta si capacitati între 100 - 200 - 300 g.

Doziera de mustar - au diferite forme, însotesc preparatele din carne care necesita acest condiment; au capac si lingurita de portelan.



Vesela metalica pentru servire

Conform necesarului din dotare, unitatile reprezentative trebuie sa dispuna în procesul servirii si de vesela metalica, confectionata din inox sau alpaca argintata.

Platurile, supierele, serviciile de ceai si cafea, sosierele - cu aceleasi forme, capacitati si destinatie cu cele din portelan.

Legumierele (timbale) - cu si fara capac, au forma supierei; se folosesc pentru aducerea, prezentarea si servirea sortimentelor de mâncăruri din legume, cu si fara carne, cu sosuri; servirea se face cu clestele alcatuit din lingura si furculita; pot avea capacitati de 1 - 4 - 6 portii a 200 - 300 g.

Cupele pentru înghetata - se folosesc pentru prezentarea si servirea tuturor sortimentelor de înghetata, au capacitati de 50, 100, 200 g.

Spiritierile - sunt destinate prepararii sau mentinerii în stare calda a diferitelor preparate la masa consumatorilor sau la masa de serviciu; poate avea diverse forme.

Tavile - se folosesc la manipularea paharelor, tacâmurilor, serviciilor de condimente, serviciilor pentru ceai si cafea etc.; au forma dreptunghiulara sau ovala.

Cosuletele pentru pâine - sunt destinate prezentarii estetice a produselor de panificatie; au forma de farfurie adâncă sau salatiara patrata.

Shakerele - se utilizeaza la prepararea amestecurilor de bauturi (cocteiluri), în componenta carora intra bauturi alcoolice, aperitive, lichioruri, vinuri si alte ingrediente; au capacitate de 400 - 500 ml.; au forma conica; sunt compuse din pocal (partea inferioara) în care se pun bauturile, capacul mare prevazut cu sita si capacel mic.

Tacâmurile - forma pieselor din aceasta grupa este în functie de destinatia lor în procesul servirii, cu ajutorul lor consumându-se toate preparatele culinare; într-o unitatea se asigura acelasi model pe grupe de tacâmuri.

➔ **tacâm obisnuit: lingura - are lungimea de circa 21 cm si causul de 7,2 cm, furculita - cu lungimea de circa 21 cm si prevazuta cu 4 furcheti, cutit - cu lungimea ce circa 24, 8 cm din care lungimea lamei de 13, 3 cm (se folosesc la servirea preparatelor de baza)**

➔ **tacâm pentru peste - cutitul cu lungimea de 21,1 cm din care lungimea lamei de 9,5 cm; furculita cu lungimea de 18 cm si prevazuta cu patru furcheti.**

➔ **tacâm pentru gustari - cutitul cu lungimea de 20, 5 cm din care lungimea lamei este de 11 cm; furculita are lungimea de 18 cm, cu patru furcheti.**

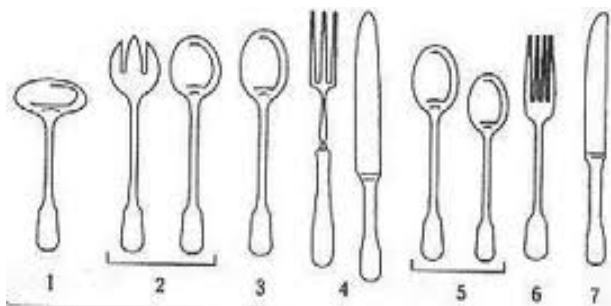
➔ **tacâm pentru desert - destinatia acestor tacâmuri este pentru servirea tuturor deserturilor si se compune din**

➔ **tacâm pentru dulciuri de bucatarie - patiserie (cutit, furculita, lingurita) corespunzator formei si modelului celorlalte tacâmuri, lungimea lor fiind de circa 14 - 15 cm, forma speciala, furculita cu 4 furcheti;**

➔ **tacâm pentru fructe - furculita si cutitul într-o forma speciala, asemanatoare modelului pentru dulciuri si gustari, de lungime mai mica, iar furculita are 3 furcheti**

➔ **linguri si lingurite speciale - este vorba de lingura pentru consomeuri si supe concentrate, de forma speciala, cu lungimea de circa 18 cm; lingurita pentru înghetata cu causul plat; lingurita pentru zahar si cafea si pentru amestecuri de bauturi racoritoare cu lungimea de 21 cm; lingurita pentru iaurt cu causul plat în vârful.**

➔ **tacâmuri speciale - furculita mica cu 2 furcheti pentru servirea lamâii cu lungimea de circa 10 - 11 cm; cutit pentru servirea icrelor cu vârful lamei rotund si lat subtiindu-se spre mâner; cutit pentru servitul brânzeturilor la masa compus din 2 furcheti si lama taietoare; cleste pentru portionat si servit tort; paleta pentru portionat si servit salata; tacâm pentru stridii, homar, melci (format din cleste si furculita); tacâm pentru raci (format din cutit cu lama scurta si furculita cu 2 furcheti); tacâm special pentru sparanghel; lingura speciala pentru sosuri; cleste special pentru gheata; foarfece pentru struguri; foarfece pentru transat puiul la gheridon.**



TACAMURI NECESARE LA MASA



VESELA DIN STICLĂ

Unitatile, în funcție de categoria de încadrare, se dotează cu vesela din grupa sticla - cristal (semicristal). Din aceasta grupa fac parte sortimentele de **pahare** în care se servesc bauturile si trebuie sa fie din acelasi material si model.

Principalele tipuri de pahare:

- ➔ *pahare pentru aperitiv* 50, 100 ml cu picior
- ➔ *pahare cu picior pentru vin alb* servit simplu capacitate 100 - 125 ml
- ➔ *pahare cu picior pentru vin rosu* capacitate 125 - 150 ml
- ➔ *pahar cu picior pentru apa minerala (sprit)* capacitate 200 - 225
- ➔ *pahare tip sonda* de forma cilindrica sau conica pentru bauturi racoritoare si alte amestecuri, capacitate 200 - 300 ml
- ➔ *pahare tip sonda pentru servirea beii*, capacitate 300 - 500 ml
- ➔ *pahare tip cupa cu picior* pentru sampanie, capacitate 125 - 200 ml
- ➔ *pahare tip balon cu picior* pentru coniac, lichioruri, capacitate 50 - 100 ml
- ➔ *cupe speciale cu picior* pentru bere capacitate 300 - 500 ml
- ➔ *carafe speciale tip cana* pentru vin la butoi, capacitate 250, 500, 1000 ml
- ➔ *pahare speciale pentru bauturi amestec* (cocktailuri), capacitate 150, 200, 250 ml
- ➔ *cilindri gradati* - sunt de fapt unitati de masura la bar - capacitate 25, 50, 100, 150, 250 ml.



Numele

Clasa

Test de evaluare

Nota obținută

I. Răspundeți la următoarele cerințe:

- Precizați la ce se utilizează platourile.
- Precizați la ce se utilizează tacâmul pentru desert și din ce este alcătuit.
- Definiți inventarul textil.

II Alegeți varianta corectă de răspuns:

- Platourile folosite pentru servirea peștelui au forma ;
 - rotundă;
 - dreptunghiulară;
 - ovală;
 - ovală alungită
- Paharele pentru băuturi răcoritoare au capacitatea de:
 - 125-150 ml
 - 250-400 ml
 - 75 -100 ml
 - 125-250 ml
- Ce pahar are capacitatea de 100 – 125 ml:
 - pentru vin roșu
 - pentru aperitive
 - pentru vin alb
 - pentru băuturi răcoritoare
- Forma farfuriei pentru oase este:
 - rotundă
 - semilună
 - pătrată
 - ovală
- Ancărul are dimensiunea laturii de :
 - 55 cm
 - 30 cm
 - 45 cm
 - 80 cm

III. Apreciați cu adevărat sau fals:

A.

- ➡ Farfuria întinsă mijlocie are diametrul de 19-21 cm.
- ➡ Cuțitul mare, cu furculița mare se folosește la servirea principalelor preparate culinare și la efectuarea unor porționări sau tranșări la masa gheridon.
- ➡ Tacâmul pentru fructe este mai mic din punct de vedere al dimensiunii decât tacâmul pentru desert.
- ➡ Fețele de masă trebuie să fie cu 60 de cm mai mari decât blatul mesei.

B. Transformați un enunț fals în forma sa adevărată.

IV. Completați spațiile libere:

- a. Furculița și cuțitul pentru desert se folosesc la servirea dulciurilor de bucătărie, a brânzeturilor,, pentru mesele pentru copii.
- b. Paharele prezintă următoarele caracteristici :
 - ▶ Trebuie să fie, rezistente și ușor de întreținut.
 - ▶ Să aibă obună.
 - ▶ Să nu fie sau cu decoruri colorate.
- c. Farfuria suport se folosește pentru locului.
- d. Tăvile se utilizează la preluarea de la secții a băuturilor la pahar, transportul diferitelor obiecte de inventar (....., tacâmuri) și pentruobiectelor de inventar.
- e. se utilizează pentru a împiedica alunecarea feței de masă, pentru afața de masă, pentru a amortiza zgomotul în timpul așezării veselei pe masă.
- f. sunt cu 10 cm mai mari decât blatul mesei.

V. Realizați corelațiile între elementele coloanei A și B:

A	B
1. pahare pentru vin roșu	a. 300-500 ml
2. pahare tip sondă pentru bere	b. 125-150 ml
3. pahare tip balon cu picior	c. 125-200 ml
4. pahare tip cupa cu picior	d. 75-150 ml
5. pahare pentru băuturi aperitive	e. maxim 300 ml

*Intocmit,
Prof. Prodana Angelica*

Bibliografie :

1. **Dobrescu E.,Stavrositu S.**-*Tehnica servirii consumatorilor*- manual pentru cls.XI-XII., Ed.Didactica și Pedagogică, Bucuresti , 2003
2. **Stere Stavrositu, Emilian Dobrescu** – Tehnica servirii consumatorilor, Manual pentru clasele XI – XII licee economice, administrative și de servicii, anii I, II, III școli profesionale și postliceale, profilul alimentație publică, Ed. Didactică și Pedagogică, București 2003;
3. **Mihai St., Turcescu A. și alții** - *Alimentație publică și turism* –manual pentru clasa a X-a, Editura Niculescu, Bucuresti, 2006 – Modulul “ GASTRONOMIE”
4. **Radu Nicolescu** - Tehnologia restaurantelor, Ed. All, 1998
5. **Cristian Dîncă** - Manual pentru calificarea ospătar(chelner), nivel 2,EDP, 2007
6. <http://cartiere.ro/121944-ospatari-pregatirea-salonului-pentru-servirea-consumatorilor>
7. <http://gstaro.muscel.ro/fisiere/file/Suport%20curs%20Chelner.doc>
8. <http://barmani-ospatari.blogspot.ro/2012/06/tehnica-servirii-preparatelor-culinare.html>