

6.05.2020 III T Usługi gastronomiczne

Temat: Zastawa stołowa – podstawowe informacje.

Na podstawie poniższych informacji wykonaj notatkę.

Zastawa stołowa jest niezbędna do świadczenia usług dla gości i prawidłowej obsługi. Dobór zastawy stołowej zależy od rodzaju, charakteru i standardu zakładu gastronomicznego. Ze względów praktycznych zaleca się używanie zastawy o prostych wzorach. Łatwiej wówczas dobrać pozostałe elementy nakrycia stołu oraz uzupełnić ewentualne braki.

Do zastawy stołowej zalicza się:

- naczynia jedno- i wieloporcjowe do podawania potraw i napojów;
- szklaną zastawę stołową;
- sztucce.

Zastawa stołowa może być ceramiczna (porcelana, porcelit, kamionka, fajans), metalowa (stal nierdzewna, srebro, niekiedy złoto), szklana, drewniana lub wykonana z innych materiałów (tworzywa sztuczne, masy perłowej itp.).

Notatki nie przysyłamy.

Wszystkie zaległe zadania proszę przesłać do 7.05.2020.