

13.05.20

Temat: Elementy wyposażenia Sali konsumenckiej, przygotowanie Sali

Proszę wykonać poniższe zadania

ZADANIE

1. Co przedstawiają poniższe zdjęcia? Opisz zastosowanie i niezbędne elementy wyposażenia przestworządzeń.

**PODSUMOWANIE**

Zastanów się nad rolą poszczególnych elementów wyposażenia, przedstawionych w karcie pracy, w dziale lokalu gastronomicznego.

KARTA PRACY 26 Przygotowanie sali konsumenckiej

ZADANIA

1. Wymień czynności przygotowawcze, jakie wykonuje personel obsługowy przed otwarciem zakładu gastronomicznego.
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
2. Co ma na celu codzienna kontrola kart menu?
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
3. Podkreśl czynności, które uznałbyś za konieczne podczas przygotowywania sali restauracyjnej na przyjęcie gości.
 - sprawdzenie stabilności stolików
 - podlanie kwiatów
 - wymiana świec na stolikach
 - kontrola oświetlenia
 - wymiana dekoracji kwiatowej
 - wymiana menaży
 - włączenie i regulacja klimatyzacji
 - kontrola stanu krzeseł
 - zmiana ustawienia stolików
 - wymiana bielizny stołowej
4. Oblicz wielkość stołu na przyjęcie zasiadane dla 30 osób. Wykonaj na kartce A4 szkic właściwego ustawienia stołów w sali o wymiarach 10×10 m.
 - a) stół w formie prostokąta
 - b) 3 okrągłe stoły

Obliczenia

5. Zaplanuj bieliznę i elementy dekoracyjne nakrycia stołu na bufet kawowy.
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____

KARTA PRACY 26 Przygotowanie sali konsumenckiej

6. Wykonaj w formie graficznej projekt sali konsumenckiej wybranego lokalu gastronomicznego. Pracę wykonaj na osobnych kartkach wymiaru A4 lub A3. Porównajcie swoje projekty na forum klasy. Zapisz wnioski.

WSKAZÓWKA

- Zaplanuj kolorystykę sali w przypadku, gdy okna wychodzą na stronę północną i pomieszczenie jest dość ciemne.
- Sala konsumencka jest wąska i długa, zaplanuj rozwiązania pozwalające na wywołanie optycznego wrażenia, że jest bardziej kwadratowa.
- Zaplanuj elementy dekorujące salę dopasowane kolorystycznie do całości.

7. Co przedstawia poniższe zdjęcie i jakie jest zastosowanie przedstawionych elementów?



PODSUMOWANIE

Jakie cechy powinna mieć sala konsumencka, aby sprawnie organizować w niej przyjęcia?

Jakie czynności obejmuje przygotowanie sali konsumenckiej?