

Утвърдил:.....П.....  
Директор  
/инж. Веска Николова/

Професия: Ресторантьор  
Специалност: Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения  
Професия: Готвач  
Специалност: Производство на кулинарни изделия и напитки

## ИЗПИТНА ПРОГРАМА

### ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО В РЕСТОРАНТ XI клас

**I. Форма на обучение:** самостоятелна / дневна

**II. Начин на провеждане на изпита:** тест, писмено изпитване

**III. Изпитни теми:**

**1. Класификация на ЗХР.**

План- тезис:

Обща характеристика на заведенията за хранене. Видове и характеристика на заведенията за хранене и развлечения. Категоризация. Процедура по категоризация .

**2. Персонал в ресторантьорството. Култура на взаимоотношения с гостите.**

План –тезис:

Работно облекло. Принадлежности на сервитьора. Типове гости. Поведенчески особености. Чуждестранни гости – навици и предпочитания. Култура на взаимоотношения с гостите в сферата на гостоприемството.

**3. Търговски помещения. Обзавеждане и инвентар.**

План –тезис: :

Търговски помещения – видове, предназначение. Технологично обзавеждане в сервитьорски офис. Търговска зала – обзавеждане с мебели и съоръжения. Хладилни съоръжения. Средства за работа, използвани в търговската зала: покривки и салфетки; прибори за хранене; порцеланови и стъклени съдове; друг инвентар за сервиране.

**4. Форми, системи и стилове на обслужване**

План- тезис:

Форми на обслужване – индивидуална, барова, колективна, смесена.

Системи на обслужване – „а ла карт“, „табъл дот“, „ол инклузив“.

Стилове на обслужване – сервиране от ръка, английско, френско и др.

Самообслужване в търговската зала.

**5. Предварителна подготовка за работа.**

План- тезис:

Подготовка на персонала за работа.

Подготовка на инвентара в офиса и търговската зала.

Подготовка на залите за хранене за закуска, обяд и вечеря.

#### **6. Етапи на обслужването**

План- тезис:

Посрещане и настаняване на гости. Лист–меню – предназначение, видове и поднасяне. Приемане на поръчка от гостите и предаване за изпълнение. Маркиране. Изпълнение на поръчката. Поднасяне на сметка. Начини на заплащане. Изпращане на гостите

#### **7. Сервиране на кулинарни изделия**

План- тезис:

Сервиране на хляб и хлебни изделия. Сервиране на студени предястия. Сервиране на сирена. Сервиране на топли предястия. Сервиране на основни ястия. Сервиране на десерти. Сервиране на плодове.

#### **8. Сервиране на напитки**

План- тезис:

Видове напитки. Сервиране на безалкохолни напитки. Сервиране на топли напитки. Сервиране на пиво. Сервиране на бели и червени вина. Сервиране на ВАН.

### **IV. Критерии за оценяване:**

Инструментите за оценяване (тест, писмено изпитване) се подбират в съответствие с входящото ниво на обучаемите и етапа от провеждане на учебните занятия.

Слаб 2 – обучаваният не е овладял терминологията, не е осмислил основни понятия от учебния материал, трудно възпроизвежда усвоените знания.

Среден 3 - обучаваният е овладял минимални знания, но трудно ги систематизира и възпроизвежда.

Добър 4 - обучаваният е овладял достатъчно знания, но не съумява да използва връзката между тях, трудно обобщава и прави изводи.

Много добър 5 - обучаваният е овладял достатъчно знания, усвоил е терминологията, прави оценки на факти и обстоятелства на базата на междупредметните връзки.

Отличен 6 - обучаваният е овладял всички основни знания, прави сравнения, анализи и изводи.

### **V. Оформяне на оценка:**

<b>точки</b>	<b>оценка</b>
До 30 точки	Слаб 2
30– 34 точки	Среден 3
35 – 44 точки	Добър 4
45 – 54 точки	Мн. добър 5
55 – 60 точки	Отличен 6

#### **VI. Препоръчителна литература:**

1. Стамов.С., Кр. Никовска, Сервиране и барманство , Издателство „Матком“ 2012 г.
2. Стамов.С., Кр. Никовска , Наръчник на сервитьора, Издателство „ КОТА“, Стара Загора, 2014 г
3. Тодоров, Д., Ресторантьорство , Издателство „ Матком “2010 г

Преподавател:.....п.....

/Ивелина Енчева/