

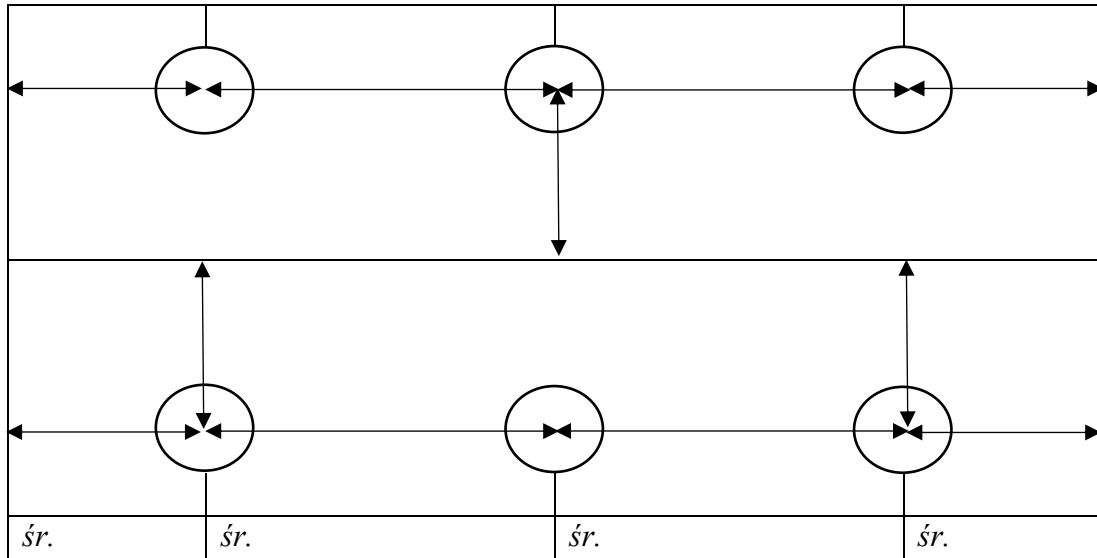
KARTA PRACY

Nakrycia; Dekoracja stołu; Ułożenie i dobór sztuczków

NAZWISKO I IMIĘ:

DATA:

ZADANIE 1. Na schemacie zaznacz odległość nakrycia od brzegu stołu oraz odległość między nakryciami:



ZADANIE 2. Restauracja dysponuje stolikami o wymiarach 120 x 80 cm.

a) Ile potrzeba stolików, aby zbudować stół w kształcie litery „I” dla 30 osób, którzy zajmować będą miejsca tylko przy obu dłuższych bokach? Szerokość przygotowywanego stołu ma wynosić 160 cm.

	Długość gotowego stołu:									
Szerokość:										

b) Po obliczeniu ostatecznej długości stołu oblicz na nowo odległość poszczególnych nakryć. Odległość pierwszego i ostatniego nakrycia od brzegu stołu to 45 cm.

ZADANIE 3. Kwiaty to tradycyjna dekoracja stołu. Uzupełnij tabelkę wpisując do poszczególnych kolumn kwiaty występujące w danym sezonie:

akant, amarylis, astry, bez, bukszpan, chryzantemy, cynie, dalie, dereń, dzwonek, fiołek, forsycja, frezje, fuksje, goździki, groszek pachnący, hiacynt, irysy, jałowiec, jarzębina, jaskier, jemiola, kamelia, konwalia, krwawnik, krwawnik, lawenda, lilia, lilie, maki, maliny, narcyz, niezapominajka, oset, ostrokrzew, pierwiosnek, piwonia, powojnik, przebiśnieg, róża, róża czerwona, róża wiosenna, rumianki, tulipan, tytoń ozdobny, winorośle, wrzos, żonkil

Wiosna	Lato	Jesień	Zima

ZADANIE 5. Uzupełnij dane na temat sztućców:

❖ **maksymalna ilość sztućców:**

- po prawej stronie nakrycia –
- po lewej stronie nakrycia –
- powyżej nakrycia –

❖ **po której stronie nakrycia układamy (P – po prawej, L – po lewej, T – na talerzyku lub N – nad nakryciem):**

- łyżeczka do deseru –
- łyżka –
- łyżka do grejfruta –
- łyżka do sorbetów –
- łyżka w nakryciu do spaghetti –
- nóż do grejfruta –
- nóż do masła –
- nóż do owoców –
- nóż do ryb –
- nóż klasyczny –
- nóż zakąskowy –
- szczypce do ślimaków –
- widelczyk do deseru –
- widelec / tzw. harpun do homara –
- widelec do fondue –
- widelec do ostryg –
- widelec do owców –

- widelec do ryb –
- widelec do ślimaków –
- widelec klasyczny –
- widelec w nakryciu do spaghetti –
- widelec zakąskowy –

❖ **odległość sztućców:**

- od brzegu stołu –
- od siebie –

❖ **ułożenie sztućców:**

- ostrze noża skierowane do –
- „wybrzuszenie” sztućca –

ZADANIE 6. Dobierz sztućce do przytoczonych potraw:

- przystawki rybne –
- śledzie marynowane –
- śledzie solone –
- ryby wędzone (łosoś, węgorz) –
- zupy typu consomme –
- zupa żółwiowa –
- zupa z płetw rekina –
- zupy egzotyczne –
- desery w pucharkach i salaterkach –
- desery serwowane w głębokich pucharkach i kielichach –
- torty / ciasta –
- desery wykończone sosami i podawane na talerzach –
- desery podawane na talerzach i wymagające krojenia –
- owoce podawane w całości –

ZADANIE 7. Co mówi układ sztućców?

