

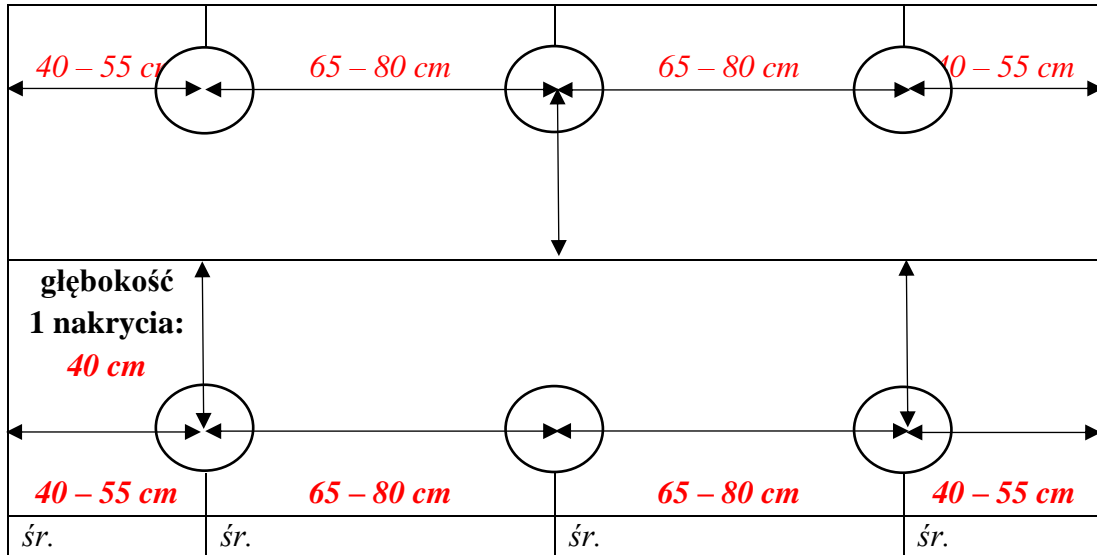
KARTA PRACY

Nakrycia; Dekoracja stołu; Ułożenie i dobór sztućców

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.

Teoretycznie po obu dłuższych bokach możemy usadzić po 15 osób. Ale pierwsze nakrycie i ostatnie nakrycie powinno być oddalone od brzegu stołu śr. 45 cm, czyli jedno miejsce / całe miejsce jakby odpada i mamy nie 15 ale 14 miejsc.

Tak więc:

$$(14 \times \text{śr. } 75 \text{ cm}) + (2 \times \text{śr. } 45 \text{ cm}) = 1050 \text{ cm} + 90 \text{ cm} = 1140 \text{ cm}$$

$$1140 \text{ cm} : 120 \text{ cm} = 9,5 \text{ cm} \rightarrow 10 \text{ stolików o dł. } 120 \text{ cm i szer. } 80 \text{ cm}$$

$$10 \times 2 = 20 \text{ stolików}$$

	Długość gotowego stołu: 1200 cm = 12 m									
Szerokość:										
160 cm										

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

$$1200 \text{ cm} - (2 \text{ miejsca} \times 45 \text{ cm}) = 1110 \text{ cm}$$

$$1110 \text{ cm} : 13 = 85 \text{ cm}$$

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, lawenda, lilia, lilie, maki, maliny, narcyz, niezapominajka, oset, ostrokrzew, pierwiosnek, piwonie, powojnik, przebiśnieg, róża, róża czerwona, róża wiosenna, rumianki, tulipan, tytoń ozdobny, winorośle, wrzos, żonkil

Tab.3 Kwiaty sezonowe Źródło: opracowanie własne.

Wiosna	Lata	Jesień	Zima
kamelia	niezapominajka	akant	Krwawnik
forsycja	dzwonek	krwawnik	Amarylis
hiacynt	oset	astry	Bukszpan
żonkil	powojnik	wrzos	Dereń
bez	maki	chryzantemy	Frezje
lilia	irysy	dalie	Jałowiec
konwalia	lawenda	róża czerwona	Jemiola
narcyz	rumianki	fuksje	Ostrokrzew
pierwiosnek	goździki	lilie	Przebiśnieg
jaskier	piwonie	jarzębina	Róża
róża wiosenna	groszek pachnący	winorośle	
tulipan	maliny	cynie	
fiołek	tytoń ozdobny		

ZADANIE 5. Uzupełnij dane na temat sztućców:

❖ **maksymalna ilość sztućców:**

- po prawej stronie nakrycia – *3 szt.*
- po lewej stronie nakrycia – *2 szt.*
- powyżej nakrycia – *2 szt.*

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

- łyżeczka do deseru – *N*
- łyżka – *P*
- łyżka do grejfruta – *P*
- łyżka do sorbetów – *P*
- łyżka w nakryciu do spaghetti – *L*
- nóż do grejfruta – *P*
- nóż do masła – *T (talerzyk do pieczywa)*
- nóż do owoców – *P*
- nóż do ryb – *P*
- nóż klasyczny – *P*
- nóż zakąskowy – *P*
- szczypcy do ślimaków – *L*
- widelczyk do deseru – *N*
- widelec / tzw. harpun do homara – *P*
- widelec do fondue – *P*
- widelec do ostryg – *P*
- widelec do owców – *L*
- widelec do ryb – *L*
- widelec do ślimaków – *P*
- widelec klasyczny – *L*

- widelec w nakryciu do spaghetti – *P*

- widelec zakąskowy – *L*

❖ **odległość sztućców:**

- od brzegu stołu – *1,5 (do 2 cm)*

- od siebie – *0,5 cm*

❖ **ułożenie sztućców:**

- ostrze noża skierowane do – *środku nakrycia / w lewą stronę*

- „wybrzuszenie” sztućca – *do dołu*

ZADANIE 6. Dobierz sztućce do przytoczonych potraw:

- przystawki rybne – *nóż i widelec do ryb*

- śledzie marynowane – *klasyczne*

- śledzie solone – *klasyczne*

- ryby wędzone (łosoś, węgorz) – *klasyczne*

- zupy typu consomme – *mała łyżeczka*

- zupa żółwiowa – *mała łyżeczka do mokki*

- zupa z płetw rekina – *mała łyżeczka do mokki*

- zupy egzotyczne – *mała łyżeczka do mokki*

- desery w pucharkach i salaterkach – *łyżeczka*

- desery serwowane w głębokich pucharkach i kielichach – *łyżeczka koktajlowa*

- torty / ciasta – *widelczyk*

- desery wykończone sosami i podawane na talerzach – *widelczyk i łyżeczka*

- desery podawane na talerzach i wymagające krojenia – *widelec i nóż*

- owoce podawane w całości – *widelec i nóż do owoców*

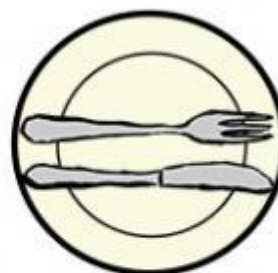
ZADANIE 7. Co mówi układ sztućców?



PAUZA



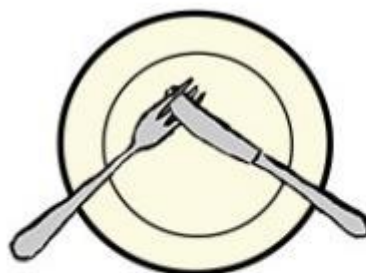
GOTOWY NA KOLEJNE DANIE



WSPANIAŁE



SKOŃCZONE



NIE SMAKUJE