



Професионална гимназия по туризъм  
„Проф. д-р Асен Златаров“

гр.Пловдив ул. „Богомил“ 73, тел.: 032/26 25 63, e-mail: tht\_plovdiv@abv.bg, www.pgt-zlatarov-plovdiv.com

Съгласувал:

Деляна Бежена

ЗДУПД

Утвърдил:

инж.Катерина Додова

Директор



## КОНСПЕКТ

по

### ОРГАНИЗАЦИЯ И РЕАЛИЗАЦИЯ НА КЕТЪРИНГОВИ СЪБИТИЯ

XI клас,СПП

За оформяне на годишна оценка

1. Същност на кетъринг индустрията. Видове кетъринг
2. Вътрешен (ин-сайд) кетъринг и външен (аутсайд) кетъринг
3. Видове заведения за хранене и развлечения. Същност и основни функции. Класификация на ЗХР
4. Категоризиране на заведенията за хранене и развлечения
5. Структура на МТБ: офиси, складово производствен блок, търговски зали и помещения
6. Търговско, механично и топлинно обзавеждане
7. Инвентар и средства използвани в кетъринга-ресторантско бельо
8. Особенности в организацията на производството и обслужването при външен (аутсайд кетъринг)
8. Специфично оборудване и обзавеждане
9. Транспортни средства, съдове, инвентар и опаковки

10. Работни позиции-изисквания и длъжностни характеристики
11. Работно и униформено облекло, професионални принадлежности
12. Правила на поведение и отношение при обслужването на госта
13. Форми и системи на обслужване в кетъринга: със сервитьори; на самообслужване
14. Подготвителна работа за обслужване: подготовка на персонала за работа; подготовка на офиса, инвентара и търговската зала
15. Подготовка на търговската зала за закуска, обяд и вечеря
16. Видове сервиране: сервиране от ръка; английско сервиране; френско сервиране
17. Видове сервиране: сервиране с участието на госта; коктейлно сервиране; сервиране "Табъл дот"
18. Касови апарати и системи за отчитане.
19. Сервиране на: студени предястия, супи, топли предястия, основни ястия, междинни ястия, специалитети, деликатеси от морето, десерти
20. Транжиране на меса, птици и риба
21. Фламбиране на ястия и десерти
22. Сервиране на студени безалкохолни напитки
23. Сервиране на топли безалкохолни напитки
24. Сервиране на високоалкохолни напитки
25. Сервиране на бели и розови трапезни вина
26. Сервиране на червени трапезни вина
27. Сервиране на десертни и шумящи вина
28. Сервиране на смесени напитки
29. Сервиране на закуска обяд и вечеря
30. Същност и значение на професията на сомелиера
31. Изисквания към сомелиера. Винени аксесоари
32. Понятие за тероар. Местни и чуждестранни винени сортове
33. Винени области и региони в България и света

34. Основни подходи и принципи при съчетаване на вино с храна
35. Съставяне на винен лист (винена карта). Изработване на винена селекция, поддържане и обновяване на винената листа
36. Техники на сервиране на вина и храни при кетъринг събития
37. Декантиране на вина – същност и цел. Подготовка на инвентара (Mise en place) и техника на декантиране
38. Обзавеждане на бара с мебели, машини, съоръжения, сервизи, съдове, баров инструментариум
39. Техники на миксиране. Основни техники за приготвяне на смесени напитки – в шейкър (shake), в барова чаша (stir), в блендер (blend), в чашата на госта (build), наслаяване (layer)
40. Допълнителни техники – прецеждане (strain), двойно прецеждане (double strain), намачкване (muddle), оформяне на венец (rim), възпламеняване (flamb), свободно наливане (free pouring), дайвинг (diving).
41. Приготвяне и сервиране на безалкохолни смесени напитки
42. Приготвяне и сервиране на класически коктейли с водка, джин, ром, текила, уиски
43. Приготвяне и сервиране на къси и дълги алкохолни смесени напитки

#### **Учебници и литература:**

1. Илков К. Модерно ресторантьорство, София, Булвест, 2000, 1993 г.
2. Стамов, Никовска, Ресторантьорство, Кота, 2012.
3. Гутмайер, Щиклер и колектив, Сервиране, Дионис, 2005.
4. Стамов, Никовска, Сервиране и барманство, Матком, София, 2012.
5. Стамов, Попова, Сервиране, Земиздат, София, 1990.

#### **Критерии за оценка**

Общи критерии.

Ученикът трябва:

- Да познава същността и характеристиката на кетъринга и различните видове кетъринг;
- Да познава видовете обзавеждане, оборудване, основен и допълнителен инвентар, средства за работа;
- познава видовете работно и униформено облекло за кетъринг;
- Да познава характеристиките, задълженията и отговорностите на различните членове на екипа за провеждане на кетъринг събитие;
- Да познава формите на обслужване на кетъринг събитие;
- Да познава особеностите при договаряне и изискванията за съставяне на оферта за кетъринг събитие;
- Да познава асортиментите подходящи за кетъринг, изискванията за изготвяне на меню, в зависимост от вида на начините на калкулация за изготвяне на оферта и видовете меню, според специфичните изисквания на гостите (веган, без глутен, религиозни характеристики, деца и др.);
- Да знае начини и техники за изчисляване на необходимите количества хранителни продукти, напитки и консумативи чрез специализиран ресторантьорски софтуер или ръчно;
- Да познава видовете подготвителни дейности за кетъринг събитие;
- Да знае правилата за посрещане и настаняване на гостите;
- Да знае правилата за сервиране и отсервиране на храна и напитки;
- Да познава начините за разплащане;
- Да познава правилата за ЗБУТ, СХИ, НАССР;
- Да прилага професионалната терминология;
- Да изготвя меню за различни кетъринг събития;
- Да познава техническите средства при обслужване чрез кетъринг;
- Да познава винените аксесоари и принадлежности на сомелиера

- Да познава средствата за работа на бармана и организацията на работа зад бара
- Да умее да съчетава ястия с вина
- Да знае правилата за декантиране и сервиране на вина
- Да познава рецептологията на класически коктейли
- Да знае методите за приготвяне на смесени напитки

**Критерии за оценяване на постиженията на учениците по шесто-балната система:**

<b>№</b>	<b>Критерии</b>	<b>Оценка</b>
<b>1.</b>	Ученикът показва задълбочени знания по темата.Използва професионална терминология. Има богат и правилен езиков речник.Въпросът е развит изчерпателно.	Отличен 6,00
<b>2.</b>	Ученикът излага точно и вярно знанията си по темата,с незначителни пропуски.Използва професионална терминология.Въпросът е развит с несъществени пропуски.	Много добър 5,00
<b>3.</b>	Ученикът показва непълни знания по зададената тема.Използва неточна професионална терминология.Въпросът е развит със съществени пропуски.	Добър 4,00
<b>4.</b>	Ученикът показва непълни и неточни знания по зададената тема.Не използва професионална	Среден 3,00

	терминология.Информацията по въпроса е недостатъчна.	
5.	Ученикът не показва знания по темата.Липсва професионална терминология.Въпросът е развит със съществени грешки,липсва информация	Слаб 2,00

Изготвил:

1. Пламен Милев .....
2. Инж.Борислав Проданов .....