**KARTA PRACY 3**

Przykład zastosowania metody problemowej

Zaplanuj kolejność wykonania czynności podczas serwisu francuskiego baraniny z dodatkami. Przy poszczególnych opisach wstaw liczbę od 1 do 10 oznaczającą, która to z kolei czynność. Po rozwiązaniu porównaj z załączonym szablonem.

SZABLON ODPOWIEDZI

Kolejność wykonania czynności podczas serwisy francuskiego:

Czynność nr 1 – Przyjęcie z kuchni półmiska z gotową potrawą

Czynność nr 2 - Przejście i prawidłowe ustawienie się kelnerów po lewej i prawej stronie klienta

Czynność nr 3 - zaprezentowanie gościowi potrawy

Czynność nr 4 - omówienie dodatków znajdujących się obok potrawy

Czynność nr 5 - nałożenie na talerz gościa potrawy zasadniczej

Czynność nr 6 - zapytanie gościa, jakie dodatki mają zostać nałożone do potrawy zasadniczej

Czynność nr 7 - nałożenie gościowi wskazanych przez niego dodatków

Czynność nr 8 - życzenie gościowi smacznego

Czynność nr 9 - odłożenie na tacę sztućców serwisowych

Czynność nr 10 - przejście i przyjęcie prawidłowej pozycji przy kolejnym gościu